



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124084** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 07877</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.07.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.03.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.03.2018, Бюл.№ 6</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Полумбрик Максим Олегович (UA), Літвяк Владімір Владімірович (BY), Омельченко Христина Володимирівна (UA), Ловкіс Зеєнон Валєнтінович (BY)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС

(57) Реферат:

Спосіб одержання варених ковбас включає підготовку м'яса, посол м'яса й шпик, готування ковбасного фаршу із введенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки, формування ковбасних батонів, осадку ковбас, обжарювання, варіння й охолодження. Перед введенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки у фарш вносять у кількості 0,2-0,5 г на 100 кг фаршевої маси біологічно активну добавку "Декстрайод".

UA 124084 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості і, зокрема, до виробництва варених ковбас.

Відомий спосіб виробництва варених ковбас, сосисок і сардельок у результаті наступних технологічних стадій: приймання, зачищення, оброблення туш, півтуш, четвертин; обвалювання, жилування й сортування м'яса; здрібнювання м'ясної сировини; засолу й дозрівання; готування фаршу (кутерування) 8-12 хв. із додаванням, при необхідності, шпику, води, спецій, білкових і інших препаратів; наповнення оболонки і в'язання батонів (формування); опади 2 год. при 0-4 °С; обжарювання 60-140 хв. при 90-100 °С; варіння 40-180 хв. при 75-85 °С; охолодження до досягнення температури в центрі батона не вище 15 °С; контроль якості; упакування й зберігання [Поздняковский В.М. Экспертиза м'яса й м'ясопродуктів. - Новосибирськ: Вид-во Новосиб. ун-та, 2001. - 526 с. (С. 138)].

До недоліків відомого способу можна віднести те, що він не використовує весь арсенал можливостей для розширення асортиментів варених ковбас і зокрема великий спектр харчової екструдованої рослинної сировини.

Відомим є спосіб одержання варених ковбас [Шляхтунов В.І. Технологія виробництва м'яса й м'ясних продуктів. - Мінськ: "Техноперспектива", 2010. - 471 с., (С. 269-272)], що включає підготовку м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення костей, жилування, первинне здрібнювання), посол м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу, формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), осадку ковбас, обжарювання, варіння, охолодження.

Недоліками зазначеного способу одержання варених ковбас є однотипний білково-вуглеводно-вітамінно-мінеральний статус, що негативно позначається на споживчих характеристиках продукту.

Найбільш близьким аналогом є спосіб одержання варених ковбас [Поздняков, В.М. Способ получения варенных колбас / Патент № 20431. ВУ, МПК7 А23L 13/60, А23L 33/10 / В.М. Поздняков, В.В. Литвяк; заявка № а20130235; заявитель УО "Белорусский государственный аграрный технический университет". - заявл. 25.02.2013; опубл. 30.10.2016 // Афіційны бюл. / Нац. центр інтелектуал. уласнасці. - 2016. - 12 с.], що включає підготовку м'яса, посол м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу із уведенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки, формування ковбасних батонів, осадку ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

Недоліками зазначеного способу одержання варених ковбас є неможливість досить ефективної профілактики йододефіциту й оптимізації йодного обміну в організмі людини.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу одержання варених ковбас збагачених йодом з можливістю регулювання білково-вуглеводно-вітамінно-мінерального статусу, ефективна профілактика йододефіциту й оптимізація йодного обміну в організмі людини за рахунок екструдованих харчосмакових компонентів і біологічно активної добавки для профілактики йодного дефіциту й, як наслідок цього, одержання різноманітного асортименту варених ковбасних виробів, збагачених йодом з підвищеними показниками харчової й біологічної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб одержання варених ковбас збагачених йодом, що включає підготовку м'яса, посол м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу з введенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки, формування ковбасного батона, осадку ковбас, обжарювання, варіння й охолодження, згідно з корисною моделлю, перед введенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки у фарш вноситься у кількості 0,2-0,5 грам на 100 кг фаршової маси біологічно активної добавки "Декстрайод". Важливим показником є ступінь утримання під час технологічної обробки та рівномірний розподіл біологічно активної добавки "Декстрайод" всередині харчової матриці. Концентрація йоду, знайдена в різних зразках, варіюється в межах (22...58)±2 мкг/мл, що відповідає 80 % утриманню йоду після технологічної обробки.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак корисної моделі та очікуваним технологічним результатом полягає в наступному.

Пропонується вносити біологічно активну добавку "Декстрайод", яка являє собою синтезований комплекс "гість-хазяїн", в якому йод інкапсульований в молекулу β-циклодекстрину або α-циклодекстрину або γ-циклодекстрину або 2-метилпропанолциклодекстрину (ПУ № 114818). Кількість йодвмісної добавки в рецептурі ковбасного виробу обиралась таким чином, щоб забезпечити мінімальну добову норму споживання йода в кількості: 90 мкг для дітей, що складає 0,2 г добавки на 100 кг маси фаршу; 100 мкг для дорослих, що складає 0,3 г добавки на 100 кг маси фаршу; 200-250 мкг для жінок в період вагітності і лактації, що складає 0,5 г добавки на 100 кг маси фаршу.

Спосіб здійснюють таким чином

Варені ковбаси одержують у результаті наступних послідовно здійснюваних технологічних етапів: підготовки м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення костей, жилювання, первинне здрібнювання), засолу м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу на стадії кутерування перед введенням екструзійної збагачуючої добавки вносять 0,2-0,5 грам на 100 кг фаршевої маси біологічно активної добавки "Декстрайод", формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), опади ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

Далі наведені приклади конкретного виконання корисної моделі:

Приклад 1

Збагачену йодом варену ковбасу одержують у результаті наступних послідовно здійснюваних технологічних етапів: підготовки м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення костей, жилювання, первинного здрібнювання), засолу м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу на стадії кутерування перед введенням екструзійної збагачуючої добавки вносять 0,1 грам на 100 кг маси фаршу біологічно активної добавки "Декстрайод", формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), опади ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

Внесення біологічно активної добавки "Декстрайод" в кількості 0,1 г/100 кг фаршу за наявності в щоденному споживанні людини 150 грамів вареного ковбасного виробу, виготовленого з цього фаршу не задовольняє добову норму споживання йоду. Концентрація йоду, знайдена в різних зразках є меншою за 20 мкг/мл. Такий показник є нижчим мінімальної добової норми споживання йоду дорослої людини.

Приклад 2

Збагачену йодом варену ковбасу одержують у результаті наступних послідовно здійснюваних технологічних етапів: підготовки м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення костей, жилювання, первинного здрібнювання), засолу м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу на стадії кутерування перед введенням екструзійної збагачуючої добавки вносять 0,2 грам на 100 кг маси фаршу біологічно активної добавки "Декстрайод", формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), опади ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

Внесення біологічно активної добавки "Декстрайод" в кількості 0,2 г/100 кг фаршу за наявності в щоденному споживанні дитини віком від 6 до 12 років 150 грамів вареного ковбасного виробу, виготовленого з цього фаршу повністю задовольняє добову норму споживання йоду в біологічно засвоюваній формі. Концентрація йоду, знайдена в різних зразках, варіюється в межах (22...24)±2 мкг/мл, що відповідає 80 % утриманню йоду після технологічної обробки.

Приклад 3

Збагачену йодом варену ковбасу одержують у результаті наступних послідовно здійснюваних технологічних етапів: підготовки м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення костей, жилювання, первинного здрібнювання), засолу м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу на стадії кутерування перед введенням екструзійної збагачуючої добавки вносять 0,3 грам на 100 кг маси фаршу біологічно активної добавки "Декстрайод", формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), опади ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

Внесення біологічно активної добавки "Декстрайод" в кількості 0,3 г/100 кг фаршу за наявності в щоденному споживанні дорослої людини 150 грамів вареного ковбасного виробу, виготовленого з цього фаршу повністю задовольняє мінімальну добову норму споживання йоду в біологічно засвоюваній формі. Концентрація йоду, знайдена в різних зразках, варіюється в межах (33...35)±2 мкг/мл, що відповідає 80 % утриманню йоду після технологічної обробки.

Приклад 4

Збагачену йодом варену ковбасу одержують у результаті наступних послідовно здійснюваних технологічних етапів: підготовки м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення костей, жилювання, первинного здрібнювання), засолу м'яса й шпику, готування ковбасного фаршу на стадії кутерування перед введенням екструзійної збагачуючої добавки вносять 0,5 грам на 100 кг фаршевої маси біологічно активної добавки "Декстрайод", формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), опади ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

Внесення біологічно активної добавки "Декстрайод" в кількості 0,5 г/100 кг фаршу за наявності в щоденному споживанні жінок в період вагітності і лактації 150 грамів вареного ковбасного виробу, виготовленого з цього фаршу повністю задовольняє добову норму

споживання йоду в біологічно засвоюваній формі. Концентрація йоду, знайдена в різних зразках, варіюється в межах (56...58)±2 мкг/мл, що відповідає 80 % утриманню йоду після технологічної обробки.

Приклад 5

5 Збагачену йодом варену ковбасу одержують у результаті наступних послідовно здійснюваних технологічних етапів: підготовки м'яса (оброблення півтуш на відруби, відділення кістей, жилювання, первинного здрібнювання), засолу м'яса й шпикю, готування ковбасного фаршу на стадії кутерування перед уведенням екструзійної збагачуючої добавки вносять 0,6 грам на 100 кг маси фаршу біологічно активної добавки "Декстрайод", формування ковбасних батонів (наповнення оболонки, формування батонів, в'язання шпагатом), опади ковбас, обжарювання, варіння й охолодження.

10 Внесення біологічно активної добавки "Декстрайод" в кількості 0,6 г/100 кг фаршу за наявності в щоденному споживанні людиною 150 грамів вареного ковбасного виробу, виготовленого з цього фаршу сприяє перевищенню добової норми споживання йоду в біологічно засвоюваній формі. Концентрація йоду, знайдена в різних зразках, перевищує 60 мкг/мл. Споживання такої кількості йоду в день вважається небезпечним для людини.

15 Таким чином, пропонується спосіб одержання варених ковбас збагачених йодом за рахунок внесення біологічно активної добавки "Декстрайод", що являє собою синтезований комплекс "гість-хазяїн", у якому йод інкапсульований у молекулу β-циклодекстрину або α-циклодекстрину або γ-циклодекстрину або 2-метилпропанолциклодекстрину, що дозволяє забезпечити збереження йоду в ковбасних виробках у біологічно доступній формі, а також з урахуванням використання екструзійних добавок, що збагачують, дозволить здійснювати регулювання функціонального статусу продукту й, як наслідок цього, одержувати різноманітний асортимент варених ковбасних виробів, що відрізняються підвищеною харчовою і біологічною цінністю.

25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб одержання варених ковбас, що включає підготовку м'яса, посол м'яса й шпикю, готування ковбасного фаршу із введенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки, формування ковбасних батонів, осадку ковбас, обжарювання, варіння й охолодження, який **відрізняється** тим, що перед введенням попередньо підготовленої екструзійної збагачуючої добавки у фарш вносять у кількості 0,2-0,5 г на 100 кг фаршевої маси біологічно активну добавку "Декстрайод".

35

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601