



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99574** (13) **C2**

(51) МПК

**A23L 1/314** (2006.01)

**A23L 1/317** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2011 12894</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>02.11.2011</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>27.08.2012</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: <b>25.04.2012, Бюл.№ 8</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.08.2012, Бюл.№ 16</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Крижова Юлія Петрівна (UA), Антонюк Мар'яна Миколаївна (UA), Філоненко Михайло Ігорович (UA), Бомко Ірина Василівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: <b>Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. – Москва, 2001 UA 30590 А, 15.12.2000 UA 44732 U, 12.10.2009 RU 2364277 C1, 20.08.2009 RU 2007144469 А, 10.06.2009</b></p>
---	--

**(54) ВАРЕНА КОВБАСА "ОСОБЛИВА"**

**(57) Реферат:**

Варена ковбаса "Особлива" включає яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, м'ясо індиче, сироватку молочну суху, воду, добавку "Вікторія", а як спеції містить тмин, паприку і гірчицю.

**UA 99574 C2**

(11) 99574

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: а 2011 12894

(22) Дата подання заявки: 02.11.2011

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 27.08.2012

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 25.04.2012, Бюл.№ 8

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 27.08.2012, Бюл. № 16

(72) Винахідники:

Крижова Юлія Петрівна, UA,

Антонюк Мар'яна

Миколаївна, UA,

Філоненко Михайло

Ігорович, UA,

Бомко Ірина Василівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ

УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ

ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, UA

(54) Назва винаходу:

**ВАРЕНА КОВБАСА "ОСОБЛИВА"**

(57) Формула винаходу:

Варена ковбаса, що містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, яка відрізняється тим, що додатково містить м'ясо індиче, сироватку молочну суху, воду, добавку "Вікторія", а як спеції містить тмин, паприку і гірчицю при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	57,0
м'ясо індиче	35,0
сироватка молочна суха	2,5-3,1
сіль кухонна	2,0
добавка "Вікторія"	0,7-1,15
тмин	0,1
нітрит натрію	0,005
паприка	1,0
гірчиця	0,2
вода	решта.

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використана у виробництві варених ковбас.

Відомий склад ковбаси вареної любительської за технологією збірника А.Г. Забашти "Довідник по виробництву фаршированих і варених ковбас, сардельок, сосисок і м'ясних хлібців", - Москва, "Франтэрн", 2001,-709 с:

яловичина жилована вищого сорту	35
свинина жилована нежирна	40
шпик хребтовий	25
сіль кухонна	2,5
нітрит натрію	0,0075
цукор-пісок	0,1
перець чорний мелений	0,085
горіх мускатний	0,055.

Недоліком відомого складу є використання компонентів, що не забезпечують достатні функціонально-технологічні і поживні властивості та які характеризуються пониженою засвоюваністю організмом людини.

В винаході моделі поставлена задача удосконалення складу вареної ковбаси, покращення органолептичних властивостей, надання їй дієтичних властивостей, а також продовження терміну зберігання вареної ковбаси за рахунок введення в рецептуру м'яса індичого, яловичини першого сорту, сироватки молочної, добавки "Вікторія".

Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса "Особлива" включає яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, згідно з винаходом, містить м'ясо індиче одностороннє, сироватку молочну суху, воду, добавку "Вікторія", а як спеції використовують тмин, паприку і гірчицю у наступному співвідношенні, мас. %:

Кількість основної сировини, % на 100 кг:

яловичина першого сорту	57,0
м'ясо індиче	35,0
сироватка молочна суха	2,5-3,1
вода	решта.

Спеції, % до основної сировини:

сіль кухонна	2,0
добавка "Вікторія"	0,7 - 1,15
тмин	0,1
нітрит натрію	0,005
паприка	1,0
гірчиця	0,2.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Яловичина - високоякісний і легкоперетравний продукт, її біологічна цінність вища, ніж свинини і баранини. В ній містяться білки, жири, мінеральні речовини, а також вітаміни А, D і С. Перетравність яловичини організмом людини - 95 %, а включення її в раціон 100 г у вареному стані забезпечує 50 % необхідного для організму білка і дає 220 ккал енергії. Основну поживну цінність яловичини становлять білки й жири, які у значних кількостях входять до м'язової та жирової тканин, тоді як сполучна, хрящова, кісткова тканини та інші частини великої поживної цінності не мають, хоча і характеризують своєю наявністю якість яловичини.

М'ясо індиче - чудова сировина для виробництва ковбасних виробів. Воно пісне, ніжне, з низьким вмістом жиру та збалансованим вмістом жирних кислот. Низький вміст калорій та холестерину - два важливих показники м'яса індичого, завдяки яким воно є добрим заміном м'яса свинини та яловичини. М'ясо індиче підходить для дитячого харчування.

Переваги споживання м'яса індичого: низький вміст холестерину (74 мг на 100 г); легка засвоюваність завдяки низькому вмісту нерозчинних жирів; дає швидке відчуття ситності; зміцнює імунітет; засвоюваність білків у організмі - 95 %. Це єдиний вид м'яса, який не викликає алергії.

Вміст хімічних сполук: залізо (2,24 мг/100 г) - добре засвоюється; магній (27 мг/100 г) - попереджує захворювання нервової системи; селен (0,025 мг/100) - попереджує захворювання раку; фосфор (400 мг/100 г); кальції (18,8 мг/100 г) - впливає на стан кісток, волосся, крові; вітаміни РР, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, В<sub>2</sub>. Вживання 200 грам м'яса індичого забезпечує організм добовою потребою вітаміном РР.

Молочна сироватка суха - є джерелом легкозасвоюваного кальцію, що в свою чергу сприяє засвоюванню фосфору, який отримує організм від інших продуктів харчування. Молочна сироватка отримується при виробництві твердих сирів, кисломолочних сирів, казеїну. Норма виходу її складає 75-80 %. Цінність сироватки полягає в великій кількості молочного цукру - лактози, окрім того в сироватку переходять мінеральні речовини молока та білки альбуміну, глобуліну та інших. В сироватці міститься значна кількість казеїнового пилу, в ній присутні небілкові азотисті речовини у вигляді вільних амінокислот, що необхідні організму та не можуть в ньому синтезуватись. Але амінокислотний склад сироватки має неповний набір незамінних кислот, тому її можна використовувати в якості добавок до різних харчових продуктів. Сироватка підтримує життєдіяльність молочнокислих бактерій в кишечнику, уповільнює утворення токсичних речовин. Вона здатна створювати таку реакцію середовища в організмі людини, при якій не можуть відбуватися гнилісні процеси.

В сухій сироватці містяться всі основні компоненти молока, вона багата мінеральними солями, мікроелементами, має високу розчинність. У сухій сироватці виявлені вітаміни А, В<sub>1</sub> В<sub>2</sub> і повний амінокислотний склад.

Паприка. Смак паприки коливається від солодкого та м'якого до гострого і вогненного. Це частково пов'язано з обробленням перцю. Гострота меленої паприки залежить від наявності або відсутності насіння та стебел у матеріалі, що подрібнюється. Зазвичай вважають, що чим червоніший колір, тим м'якіша паприка. З іншого боку, більш жовтий колір характерний для більш ароматної паприки.

Гострота паприки залежить від наявності капсаїцину і капсаїциноїдів. В м'якому перці їх вміст не перевищує 0,001-0,005 %, а в пекучому доходить до рівня 0,1 %.

Благородна солодка паприка - один з сортів, що найбільш вживаються. Досить темного і соковитого кольору. Порошок середнього помелу з тонким ароматом.

Делікатесна паприка - середньої червоності і помелу середньої тонкості. Приємна на смак, не будучи гострою. Підкреслює власний смак блюда, не "забиваючи" його.

Напівсолодка паприка - відносно світла за кольором, матового відтінку, з характерним запахом спецій, середньої гостроти.

Спеціальна паприка - відрізняється яскравим червоним кольором, має приємний смак, солодкуватий і м'який. Помел тонкий.

Рожева паприка - порошок середнього помелу. Вона відноситься до пікантних і досить гострих сортів, які слід використовувати обережно. Нижнім сортом є порошок світло-червоного кольору і помелу середньої тонкості, відрізняється блиском. Його характерна особливість виражена в назві сорту: він позбавлений гостроти, але не специфічного аромату приправи.

Гострий сорт відрізняється від інших своїм кольором. Це жовтуватий або світлий червоно-коричневий порошок помелу середньої величини. Мелена паприка буває дуже пекучою або м'якшою, проте завжди має солодкуватий смак. Солодкий червоний перець має крупні, короткі і м'ясисті плоди. Його кращий сорт - болгарський - у стадії повної зрілості буває яскраво-червоним. Недостиглий солодкий перець - зеленого кольору, смак його м'який, не гострий (окрім дрібного насіння, що володіє значною гіркотою), його застосовують для приготування овочевих блюд і як приправу. Паприка має солодкуватий аромат і смак, інколи - злегка гострий. Аромат червоного перцю зумовлений низкою алкілметоксипіразинів.

Перці насичують свій колір в основному за рахунок пігментів каротиноїдів, колір яких варіює від яскраво-червоного (капсантин, капсорубін та ін.) до жовтого (кукубітин). У цілому, вміст каротиноїдів у сушеній паприці становить від 0,1 до 0,5 %. Деякі види паприки містять пігменти типу антоціанів, які зумовлюють темно-фіолетове або баклажанне забарвлення стручків в останній стадії дозрівання. Проте, у деяких сортів перцю синтез антоціанів є рідкісним явищем.

Добавка "Вікторія" (Збірник коротких технологічних інструкцій щодо використання добавок, спецій і маринадів фірми "Індазія", Німеччина). Харчові добавки - це речовини, які вносять при виробництві ковбасних виробів для надання виробам певних властивостей: аромату та смаку (ароматизатори), кольору (барвники), продовженого строку зберігання (консерванти), консистенції, для зменшення втрат при термічній обробці та для більш раціонального використання сировини. До складу добавки "Вікторія" входить: три-поліфосфат натрію Е 451 (стабілізатор), натуральні спеції (перець, мускатний горіх, імбир, коріандр, чилі), лактоза, глутамат натрію Е 621 (підсилювач смаку), сіль, аскорбінова кислота Е 300 (антиоксидант).

Добавка "Вікторія" надає ковбасним виробам щільну консистенцію, вигляд структурованого фаршу на розрізі, виключає жирові відтоки, надає готовому продукту стійкий рожевий колір та м'ясний аромат.

5 При введенні м'ясної сировини - яловичини першого сорту, м'яса індичого більше 92,0 % отримуємо продукт з високими показниками якості, але присутні великі витрати м'яса на приготування фаршу, що є економічно не вигідним, а при введенні менше 92,0 % отримуємо фарш, що має не високі реологічні властивості.

10 При додаванні сироватки молочної сухої більше 3,1 % призводить до зміщення рН в кислий бік, що є не доцільно, а введення її менше 2,5 % не дає позитивного ефекту.

Введення добавки "Вікторія" в кількості, меншій за 0,7 % недостатньо зв'язує вологу, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість добавки "Вікторія" більше 1,15 % надає продукту надто щільної структури та погіршення органолептичних показників.

15 Додавання солі менше 2,0 г на 100 г та більше 2,0 г на 100 г погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання паприки менше 1,0 г на 100 г та більше 1,0 г на 100 г погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання гірчиці менше 0,2 г на 100 г та більше 0,2 г на 100 г погіршує смакові властивості готового продукту.

20 Технічний результат полягає в тому, що можна отримати дієтичний продукт з збалансованим амінокислотним складом, за рахунок додавання яловичини першого сорту та м'яса індичого односортного. Введення сироватки молочної сухої покращує смакові властивості готового продукту, а також є фактором який позитивно впливає на процес травлення, виводячи з організму зайву рідину, шлаки та токсини.

25 Приклади рецептур наведено в таблиці

Таблиця

Сировина	№ прикладу			
	1	2	3	4
Яловичина першого сорту	57,0	57,0	57,0	57,0
М'ясо індиче односортне	35,0	35,0	35,0	35,0
Сироватка молочна суха	2,5	2,7	3,0	3,1
Вода	решта	решта	решта	решта
Сіль кухонна	2,0	2,0	2,0	2,0
Добавка "Вікторія"	0,7	0,95	1,0	1,15
Тмин	0,1	0,1	0,1	0,1
Нітрит натрію	0,005	0,005	0,005	0,005
Паприка	1,0	1,0	1,0	1,0
Гірчиця	0,2	0,2	0,2	0,2
Висновки	Достатньо зв'язує вологу і збільшує вихід готового продукту	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники	Задовільна консистенція та не відзначається погіршення органолептичних показників

30 Висновок: при розробці рецептури вареної ковбаси "Особлива", встановлено оптимальну кількість внесення м'яса яловичини першого сорту 57 %, м'яса індичого 35,0 %, сироватки молочної сухої 3,1-2,5 %, добавки "Вікторія" 0,7-1,15 %, тмину 0,1 %, нітриту натрію 0,005 %, паприки 1,0 %, гірчиці 0,2 % на 100 кг суміші для забезпечення високої харчової та біологічної цінності готового продукту та надходження добової потреби білків, вітамінів, мінеральних речовин в організм людини. Запропонована рецептура, що включає в себе м'ясо індиче, яловичину першого сорту, сироватку молочну суху та добавку "Вікторія", дає можливість отримати варену ковбасу, що має профілактичні та дієтичні властивості. Такий результат

35 досягається внесенням м'яса індичого та сироватки молочної сухої.

## ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

5 Варена ковбаса, що містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, яка відрізняється тим, що додатково містить м'ясо індиче, сироватку молочну суху, воду, добавку "Вікторія", а як спеції містить тмин, паприку і гірчицю при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	57,0
м'ясо індиче	35,0
сироватка молочна суха	2,5-3,1
сіль кухонна	2,0
добавка "Вікторія"	0,7-1,15
тмин	0,1
нітрит натрію	0,005
паприка	1,0
гірчиця	0,2
вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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