

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80717

СКЛАД КОВБАСНОГО ВИРОБУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.06.2013.

Голова Державної служби інтелектуальної власності України

М.В. Ковнія



(21) Номер заявки: **u 2012 14261**

(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.06.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.06.2013, Бюл. № 11**

(72) Винахідники:  
**Гончаров Георгій Іванович, UA,**  
**Пасічний Василь Миколайович, UA,**  
**Страшинський Ігор Мирославович, UA,**  
**Дорофєєва Ірина Олександрівна, UA**

(73) Власник:  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
 вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

**СКЛАД КОВБАСНОГО ВИРОБУ**

(57) Формула корисної моделі:

Склад ковбасного виробу, що включає яловичину жиловану I сорту, свинину жиловану жирну, яйця курячі або меланж, який відрізняється тим, що додатково використовують суху молочну сироватку та яловичину жиловану вищого сорту, при наступному кількісному співвідношенні компонентів, %:

яловичина жилована вищого сорту	18-22
яловичина жилована I сорту	58-62
свинина жилована жирна	12-16
суха молочна сироватка	3-5
яйця курячі або меланж	2-4.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80717** (13) **U**  
(51) МПК (2013.01)  
**A22C 11/00**

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 14261</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>13.12.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.06.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.06.2013, Бюл.№ 11</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Гончаров Георгій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Дорофєєва Ірина Олександрівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**(54) СКЛАД КОВБАСНОГО ВИРОБУ**

**(57) Реферат:**

Склад ковбасного виробу включає яловичину жиловану I сорту, свинину жиловану жирну, яйця курячі або меланж. Додатково використовують суху молочну сироватку та яловичину жиловану вищого сорту в необхідному кількісному співвідношенні компонентів.

**UA 80717 U**

Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути використана у виробництві варених ковбасних виробів.

Відомий спосіб виробництва варених ковбас, що передбачає підготовку сировини, яка включає яловичину жиловану I сорту, свинину жиловану напівжирну, сало хребтове, приготування фаршу, формування і термічну обробку.

Недоліком способу є невисока якість готових ковбасних виробів, обумовлена великим вмістом в них жиру і недостатнім вмістом вологи.

Найбільш близьким по технічній суті до пропонованої корисної моделі є спосіб виробництва ковбаси "Молочна" [Справочник технолога колбасного производства. - С. 74, И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Н. Гутник, и др. - М.: Колос, 1993-431 с.: ил ISBN 5-10-001912-3], що передбачає підготовку сировини, яка включає, яловичину жиловану I сорту, свинину жиловану жирну, сухе незбиране молоко, яйця курячі або меланж, приготування фаршу, формування і термічну обробку.

Недоліками відомого складу є недостатньо високі поживні і смакові якості, а також низька засвоюваність готового виробу, обумовлена використанням у фарші великої кількості жирної свинини, що призводить до значного перевищення вмісту жиру у порівнянні з вмістом білка.

В основу корисної моделі поставлена задача створити такий склад ковбасного виробу, в якому шляхом використання нового складу і кількісного співвідношення компонентів фаршу, забезпечується підвищення засвоюваності, покращення смакових і поживних властивостей виробу.

Поставлена задача вирішується тим, що в склад ковбасного виробу, що включає яловичину жиловану I сорту, свинину жиловану жирну, яйця курячі або меланж. Згідно з корисною моделлю, додатково використовують суху молочну сироватку та яловичину жиловану вищого сорту, при наступному кількісному співвідношенні компонентів, %:

яловичина жилована вищого сорту	18-22
яловичина жилована I сорту	58-62
свинина жилована жирна	12-16
суха молочна сироватка	3-5
яйця курячі або меланж	2-4.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у тому, що поєднанням і співвідношенням компонентів сировини забезпечується збалансований вміст білка, жиру і вуглеводів, а також значне підвищення засвоюваності, поживних та смакових якостей готового виробу.

Додавання в склад фаршу яловичини жилованої вищого сорту дозволяє знизити вміст жиру і збільшити вміст білка в готовому виробі, а також значно підвищити засвоюваність білка, поживність та смакові якості готового виробу.

Включення до складу сировини яловичини жилованої вищого сорту менше 18 %, а яловичини жилованої I сорту менше 58 % призводить до збільшення вмісту жиру і зменшенні вмісту білка в готовому виробі, з погіршенням білкового складу продукту.

Додавання до складу сировини, яловичини жилованої вищого сорту більше 22 %, а яловичини жилованої першого сорту більше 62 %, збільшує собівартість продукту.

Використання сухої молочної сироватки в кількості 3-5 % підвищує вміст в білковому складі повноцінного білка з високою біологічною цінністю. Використання сухої молочної сироватки менше 3 % не дозволяє досягти великої функціональності продукту. При використанні сухої молочної сироватки більше 5 % можливе погіршення якості ковбасного виробу при зберіганні за рахунок більшої мікробіологічної забрудненості сухої молочної сироватки, порівняно з іншими видами сировини.

Технічний результат, одержаний при здійсненні даного способу, виражається у збалансованому вмісті білка, жиру і вуглеводів у продукті, збільшенні виходу готового продукту і підвищенні масової частки вологи в ньому.

Ковбасні вироби, виготовлені, згідно з корисною моделлю, мають пружну консистенцію; вид на розрізі - однорідний, рівномірно перемішаний фарш світло-рожевого, рожевого кольору без пустот і сірих плям;

запах і смак відповідний даному виду продукції з вираженим ароматом прянощів, без стороннього присмаку і запаху.

Використання пропонованого складу ковбасного виробу дозволяє отримати продукцію з оптимальним вмістом білка, жиру і вуглеводів, покращити смакові і поживні властивості, підвищити засвоюваність продукту, а також вихід готового продукту.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Склад ковбасного виробу, що включає яловичину жиловану I сорту, свинину жиловану жирну, яйця курячі або меланж, який відрізняється тим, що додатково використовують суху молочну сироватку та яловичину жиловану вищого сорту, при наступному кількісному співвідношенні компонентів, %:

яловичина жилована вищого сорту	18-22
яловичина жилована I сорту	58-62
свинина жилована жирна	12-16
суха молочна сироватка	3-5
яйця курячі або меланж	2-4.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

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