

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 101999

СОСИСКИ "УНІКАЛЬНІ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 27.05.2013.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

**(51) МПК**  
**A23L 1/314 (2006.01)**  
**A23L 1/317 (2006.01)**

**(21)** Номер заявки: **а 2011 07850**

**(22)** Дата подання заявки: **22.06.2011**

**(24)** Дата, з якої є чинними права на винахід: **27.05.2013**

**(41)** Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: **27.02.2012, Бюл.№ 4**

**(46)** Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **27.05.2013, Бюл. № 10**

**(72)** Винахідники:  
**Крижова Юлія Петрівна, UA,**  
**Ребець Ростислав**  
**Борисович, UA**

**(73)** Власник:  
**НАЦІОНАЛЬНИИ**  
**УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ**  
**ТЕХНОЛОГИИ,**

вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01033, UA

**(54)** Назва винаходу:  
**СОСИСКИ "УНІКАЛЬНІ"**

**(57)** Формула винаходу:

Сосиски, що містять яловичину першого сорту, свинину жиловану жирну, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, воду, які **відрізняються** тим, що додатково містять яблучний пектин високометоксильований, м'ясо куряче односортне, суху молочну сироватку, харчову добавку "Камецель 4000", спецію "Дитяча" і спецію "Яловича" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	41,0-44,0
свинина жилована жирна	41,1 -43,9
м'ясо куряче односортне	8,0-12,0
суха молочна сироватка	3,0-5,0
яблучний пектин високометоксильований	0,35-0,65
харчова добавка "Камецель 4000"	0,45-0,55
сіль кухонна	2,0-2,4
цукор-пісок	0,1-0,14
нітрит натрію	0,007-0,008
спеція "Дитяча"	0,15-0,25
спеція "Яловича"	0,15-0,25
вода	решта.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 101999 (13) C2  
(51) МПК

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

ДЕРЖАВНА  
СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬ  
НОЇ ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

- |  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
| (21) Номер заявки:                             | а 2011<br>07850          | (72) Винахідник(и):<br><b>Крижова Юлія Петрівна (UA),<br/>Ребець Ростислав Борисович (UA)</b>   |
| (22) Дата подання заявки:                      | 22.06.2011               | (73) Власник(и):<br><b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b><br>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01033 (UA)  |
| (24) Дата, з якої є чинними права на винахід:  | 27.05.2013               | (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:<br>Пищевая добавка «Камецель 4000» (Camecel 4000) [он-лайн], 03 березня 2011 [знайдено 22.01.2013]. Знайдено із Інтернет: <URL: <a href="http://web.archive.org/web/20100615000000*http://allgostreestr.narod.ru">http://web.archive.org/web/20100615000000*http://allgostreestr.narod.ru</a> у, <a href="http://allgostreestr.narod.ru/n13/n30154.html">http://allgostreestr.narod.ru/n13/n30154.html</a> ><br>RU 2364277 C1, 20.08.2009 |
| (41) Публікація відомостей про заявку:         | 27.02.2012,<br>Бюл. № 4  | Галаянский А.В., Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургская типография «Наука» РАН, 1996, С.160-171  |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: | 27.05.2013,<br>Бюл. № 10 | Гусаковский З.П., Очкин В.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Издательство «Пищевая промышленность», 1970, С.246-247, С.252  |

UA 101999 C2

(54) СОСИСКИ "УНІКАЛЬНІ"

(57) Реферат:

Сосиски містять яловичину першого сорту, свинину жиловану жирну, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, воду, яблучний пектин високометоксильований, м'ясо куряче односортне, суху молочну сироватку, харчову добавку "Камецель 4000", спецію "Дитяча" і спецію "Яловича".



Винахід належить до м'ясної промисловості, а саме - до ковбасного виробництва.

Відомі сосиски містять у мас. %:

яловичину першого сорту	50,0,
свинину жиловану жирну	50,0,
сіль кухонну	2,2,
нітрит натрію	0,0075,
цукор-пісок	0,12,
перець чорний мелений	0,13,
перець духмяний мелений	0,08,
горіх мускатний	0,04,
часник свіжий	0,05.

(Сборник рецептур мясных изделий и колбас: Юхневич К. П., Гальянский А. В. - М.: Санкт-Петербургская типография "Наука" РАН, 1996.-316 с.)

- 5 Недоліком прототипу є низька біологічна і харчова цінність і відсутність профілактичної дії пектину як радіопротектора.
- Задачею винаходу є створення сосисок "Унікальні", які мають радіозахисні властивості, з підвищеною біологічною і харчовою цінністю, розширення асортименту харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.
- 10 Поставлена задача вирішується тим, що сосиски "Унікальні", що містять яловичину першого сорту, свинину жиловану жирну, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрат натрію, воду. Згідно з винаходом додатково містять яблучний пектин, м'ясо куряче односортне, суху молочну сироватку, харчову добавку "Камецель 4000", спецію "Дитяча" і спецію "Яловича" у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- |   |             |
|---|-------------|
| яловичина першого сорту                               | 41,0-44,0   |
| свинина жилована жирна                                | 41,1-43,9   |
| м'ясо куряче односортне                               | 8,0-12,0    |
| суха молочна сироватка                                | 3,0-5,0     |
| яблучний пектин                                       | 0,35-0,65   |
| високометоксильованим харчова добавка "Камецель 4000" | 0,45-0,55   |
| сіль кухонна  | 2,0-2,4     |
| цукор-пісок   | 0,1-0,14    |
| нітрит натрію   | 0,007-0,008 |
| спеція "Дитяча"                                       | 0,15-0,25   |
| спеція "Яловича"                                      | 0,15-0,25   |
| вода  | 30,0.       |
- 15 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному: яблучний пектин дозволяє досягти оптимальних реологічних показників фаршу і створити продукт, який має радіозахисні властивості.
- Мінімальна кількість кожного інгредієнта сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.
- 20 Введення м'яса курячого односортного менше 8,0 % призводить до зниження смакових властивостей готових виробів, а більше 12,0 % - до подорожчання продукту.
- Введення сухої молочної сироватки менше 3,0 % призводить до зниження смакових властивостей готових виробів, а більше 5,0 % - до подорожчання продукту.
- 25 Введення харчової добавки "Камецель 4000" менше 0,35 % не забезпечує необхідних реологічних характеристик фаршу, введення більше 0,45 % погіршує органолептичні показники продукту.
- Введення спеції "Дитяча" менше 0,15% не забезпечує необхідних органолептичних характеристик продукту, введення більше 0,25 % погіршує органолептичні показники продукту.
- 30 Введення спеції "Яловича" менше 0,15% не забезпечує необхідних органолептичних характеристик продукту, введення більше 0,25 % погіршує органолептичні показники продукту.
- Введення пектину яблучного високометоксильованого менше 0,4 % не забезпечує необхідні радіозахисні властивості сосисок, введення більше 0,6 % погіршує органолептичні показники продукту.
- 35 Використання пектину дає змогу створити сосиски з радіозахисними властивостями.
- Пектин набув широко застосування в харчовій промисловості. Він має високу біологічну цінність, покращує якісні характеристики готового продукту. Додавання пектину в харчові продукти сприяє покращенню вологозв'язуючої, емульгуючої, гелеутворюючої і комплексоутворюючої здатності. Використання пектину при виробництві сосисок дає змогу створити продукт, що має радіозахисні властивості, і рекомендувати розроблені сосиски для лікувально-профілактичного харчування.
- 5 Використання яловичини першого сорту менше 41,0% призводить до зниження смакових властивостей готових виробів, а більше 45,0 % - до подорожчання продукту.
- Використання свинини жилованої жирної менше 40,0 % призводить до зниження смакових властивостей готових виробів, а більше 44,0 % - до подорожчання продукту.

10 Додавання солі кухонної менше 2,0 % та більше 2,4 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання цукру-піску менше 0,1 % і більше 0,14% погіршує смакові властивості готового продукту.

Використання нітриту натрію менше 0,007 % не надає продукту необхідного кольору, а використання більше 0,008 % погіршує реологічні властивості фаршу.

15 Додавання води менше 28,0 % сприяє зменшенню виходу готового продукту і більше 32,0 % погіршує реологічні властивості фаршу.

Таким чином, отримана корисна модель при використанні пектину яблучного високометоксильованого в сосисках "Унікальні" дає можливість створити сосиски, що мають радіозахисні властивості з метою індивідуального та групового лікувально-профілактичного харчування.

20 Приклади співвідношення компонентів сорисок "Унікальні", мас. %:

Сировина	Рецептури сосисок				
	№ 1   № 2	№3	№ 4	№ 5	
Кількість основної сировини, % на 100 кг					
Яловичина першого сорту	41,0	42,575	42,55	43,0	44,0
Свинина жилована жирна	41,1	41,0	42,55	43,525	43,9
М'ясо куряче односортне	12,0	11,0	10,0	9,0	8,0
Суша молочна сироватка	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0
Яблучний пектин високометокси-льований	0,35	0,4	0,5	0,5	0,65
Харчова добавка "Камецель 4000»	0,55	0,525	0,4	0,475	0,45
Разом	100	100	100	100	100
Допоміжна сировина, кг на 100 кг основної сировини					
Сіль кухонна	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4
Цукор-пісок	0,14	0,11	0,12	0,13	0,1
Нітрит натрію	0,008	0,0075	0,0075	0,0075	0,007
Спеція "Дитяча»	0,25	0,2	0,2	0,2	0,15
Спеція "Яловича»	0,15	0,2	0,2	0,2	0,25
Вода	30,0	30,0	30,0	30,0	30,0

Висновки:

25 Приклад 1: використання пектину яблучного високометоксильованого в кількості 0,35% на 100 кг забезпечує продукт необхідними радіозахисними властивостями.

Приклад 2: використання пектину яблучного високометоксильованого в кількості 0,4 % на 100 кг забезпечує в повній мірі продукт необхідними радіозахисними властивостями.

Приклад 3: використання пектину яблучного високометоксильованого в кількості 0,5 % на 100 кг забезпечує продукт необхідними радіозахисними властивостями.

30 Приклад 4: використання пектину яблучного високометоксильованого в кількості 0,5 % на 100 кг незначно знижує реологічні показники сосисок.

Приклад 5: використання пектину яблучного високометоксильованого в кількості 0,65 % на 100 кг не знижує реологічні показники сосисок.

Технічний результат.

Запропоновані сосиски "Унікальні" дають змогу створити сосиски, що мають радіозахисні властивості, з підвищеною біологічною цінністю, розширити асортимент харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.

5

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Сосиски, що містять яловичину першого сорту, свинину жиловану жирну, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, воду, які **відрізняються** тим, що додатково містять яблучний пектин високометоксильований, м'ясо 10 куряче односортне, суху молочну сироватку, харчову добавку "Камецель 4000", спецію "Дитяча" і спецію "Яловича" при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	41,0-44,0
свинина жилована жирна	41,1-43,9
м'ясо куряче односортне	8,0-12,0
суха молочна сироватка	3,0-5,0
яблучний пектин високометоксильований	0,35-0,65
харчова добавка "Камецель 4000"	0,45-0,55
сіль кухонна	2,0-2,4
цукор-пісок	0,1-0,14
нітрит натрію	0,007-0,008
спеція "Дитяча"	0,15-0,25
спеція "Яловича"	0,15-0,25
вода	решта.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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