



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **68234** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2011 07841	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Дубяга Віталій Михайлович (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.06.2011	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01033 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.03.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.03.2012, Бюл.№ 6	

(54) СИРОКОПЧЕНА КОВБАСА З СИРОМ

(57) Реферат:

Сирокопчена ковбаса з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перця чорного меленого. Як цукор використовується декстроза та додатково вноситься сир твердий (типу Едам) і коріандр.

UA 68234 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва сирокопчених ковбас.

Відома рецептура сирокопченої ковбаси "Столична" вищого сорту, яка містить яловичину вищого сорту 35 %, свинину нежирну 35 %, шпик хребтовий 30 %, а також сіль, нітрит натрію, цукор, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, мускатний горіх та коньяк (див. ДСТУ 4427:2005).

Недоліком цього продукту є довготривалість процесу ферментації. Основною задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення сирокопчених ковбас, яка, шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечує зменшення тривалості ферментації на 5 діб і підвищення структурно-реологічних та органолептичних властивостей продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в сирокопченій ковбасі, що містить яловичину вищого сорту, свинину нежирну, шпик хребтовий, сіль, нітрит натрію, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, як цукор використовується декстроза та додатково вноситься сир твердий (типу Едам) і коріандр, у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина вищого сорту	39-41
свинина нежирна	19-21
шпик хребтовий	19-21
сир твердий (типу Едам)	19-21,
у розрахунку г на 100 кг фаршу:	
сіль	2140-2150
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	490-510
перець чорний мелений	140-160
коріандр	79-81.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання сиру твердого (типу Едам) дозволяє зменшити тривалість ферментації до 30 діб і досягти оптимальних органолептичних показників якості сирокопчених ковбас.

Введення м'ясної сировини (яловичини вищого сорту, свинини не жирної) до 58 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини понад 62 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення шпик до 19 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення понад 21 %, призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Додавання солі до 2140 г на 100 кг та понад 2150 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Використання нітриту нагрію до 9,9 г на 100 кг та понад 10 г на 100 кг погіршує органолептичні властивості готового продукту.

Додавання декстрази до 490 г на 100 кг та понад 510 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого до 140 г на 100 кг та понад 160 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення коріандру до 79 г на 100 кг та понад 81 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення сиру твердого (типу Едам) понад 21 %) знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання у кількості до 19 %) не забезпечує пікантність продукту.

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт із зменшеною тривалістю ферментації на 5 діб і досягти оптимальних органолептичних показників якості сирокопчених ковбас.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Сирокопчена ковбаса з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перця чорного меленого, яка **відрізняється** тим, що як цукор використовується декстроза та додатково вноситься сир твердий (типу Едам) і коріандр, у такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина вищого сорту	39-41
свинина нежирна	19-21
шпик хребтовий	19-21
сир твердий (типу Едам)	19-21,

у розрахунку г на 100 кг фаршу:

сіть	2140-2150
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	490-510
перець чорний мелений	140-160
коріандр	79-81.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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