



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91964** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A22C 11/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 01371</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Коваленко Микола Олександрович (UA), Іжевська Діана Анатоліївна (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СИРОКОПЧЕНІ КОВБАСИ

(57) Реферат:

Сирокопчені ковбаси містять яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свинну грудинку, нітрит натрію, сіль, цукор, композиційну добавку. Крім цього, вони додатково містять бланшовану моркву, бланшований гарбуз, корінь селери у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина першого ґатунку	39-42
свинина напівжирна	24-32
свинна грудинка	10-16
нітрит натрію	0,01-0,07
бланшований гарбуз	4,0-6,0
бланшована морква	3,0-7,0
сіль	1,0-4,0
цукор	1,0-2,0
композиційна добавка	0,09-1,5
корінь селери	1,0-3,0.

UA 91964 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до сирокочених ковбасних виробів.

Відома рецептура приготування сирокочених ковбас, описана у [Патенті України № 55165, опублікованому 17.03.2003, Бюл. № 3], який містить яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свинну грудинку, нітрит натрію, сіль, цукор, композиційну добавку. Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує ковбаси біологічно активними речовинами, вітамінами.

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити процес приготування сирокочених ковбас, який би забезпечив збагачення ковбасних виробів біологічно активними речовинами, вітамінами, дозволив підвищити засвоюваність цих продуктів.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що сирокочені ковбаси містять яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свинну грудинку, нітрит натрію, сіль, цукор, композиційну добавку, згідно з корисною моделлю додатково містять бланшовану моркву, бланшований гарбуз, корінь селери у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина першого ґатунку	39-42
свинина напівжирна	24-32
свинна грудинка	10-16
нітрит натрію	0,01-0,07
бланшований гарбуз	4,0-6,0
бланшована морква	3,0-7,0
сіль	1,0-4,0
цукор	1,0-2,0
композиційна добавка	0,09-1,5
корінь селери	1,0-3,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Введення яловичини першого ґатунку менше 39 % призводить до погіршення органолептичних характеристик продукту, а більше 42 % - до збільшення собівартості продукту.

Введення свинини напівжирної менше 24 % знизиться біологічна цінність продукту, а більше 32 % - економічно не вигідно.

Введення свинної грудинки менше 10 % призводить зниження смакових цінностей продукту за рахунок зменшення повноцінних білків м'яса, а більше 16 % - призводить до зміни консистенції.

Введення нітриту натрію менше 0,01 % призводить до поганого забарвлення, а більше 0,07 % не дозволено за нормами.

Введення гарбуза бланшованого в кількості менше 3 % не достатньо збагачує ковбасу біологічно активними речовинами, вітамінами, а більше 6 % погіршує смакові якості продукту.

Введення моркви бланшованої менше 4 % не забезпечує добову потребу організму в надходженні каротину, а більше 7 % - погіршує органолептичні властивості продукту.

Введення солі кухонної менше 1,0 % погіршує смакові характеристики продукту, а більше 4 % дає надмірно солоний смак.

Введення цукру в кількості менше 1 % погіршує бажані органолептичні показники продукту, а більше 2 % дає занадто солодкий присмак продукту.

Введення композиційної добавки в межах 0,09-1,5 % забезпечує оптимальні смакові якості продукту.

Введення кореня селери в кількості менше 1 % не задовольняє потребу організму вітамінами, а більше 3 % погіршує смакові властивості продукту.

Таблиця 1

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина першого ґатунку	37	39	41	42	43
Свинина напівжирна	23	24	26	32	30
Свинна грудинка	15	15	16	10	10
Нітрит натрію	0,01	0,05	0,05	0,07	0,01
Гарбуз бланшований	13	6	6	4	2
Морква бланшована	7	6	6	3	8
Сіль кухонна	2	4	1,5	3	4
цукор	1,5	2	2	2	1,5
Композиційна добавка	0,09	0,95	1	0,93	0,09
Корінь селери	1,4	3	1	3	1,4

Таблиця 2

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Сирокопчені ковбаси мають погані органолептичні характеристики
Приклад № 2	Сирокопчені ковбаси мають виразну структуру та органолептику
Приклад № 3	Сирокопчені ковбаси мають високі органолептичні показники
Приклад № 4	Сирокопчені ковбаси мають відмінний смак
Приклад № 5	Сирокопчені ковбаси мають поганий смак і не високу харчову цінність

5 Як видно з вищенаведених в таблиці 1 та таблиці 2 даних, оптимальна кількість гарбуза бланшованого становить 4-6 %, моркви бланшованої 3-7 %, кореня селери 1-3 %.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють покращити смакові показники готового продукту, збільшити кількість мікро- та макронутрієнтів, а також покращити консистенцію продукту.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Сирокопчені ковбаси, що містять яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свинну грудинку, нітрит натрію, сіль, цукор, композиційну добавку, які **відрізняються** тим, що додатково містять бланшовану моркву, бланшований гарбуз, корінь селери у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина першого ґатунку	39-42
свинина напівжирна	24-32
свинна грудинка	10-16
нітрит натрію	0,01-0,07
бланшований гарбуз	4,0-6,0
бланшована морква	3,0-7,0
сіль	1,0-4,0
цукор	1,0-2,0
композиційна добавка	0,09-1,5
корінь селери	1,0-3,0.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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