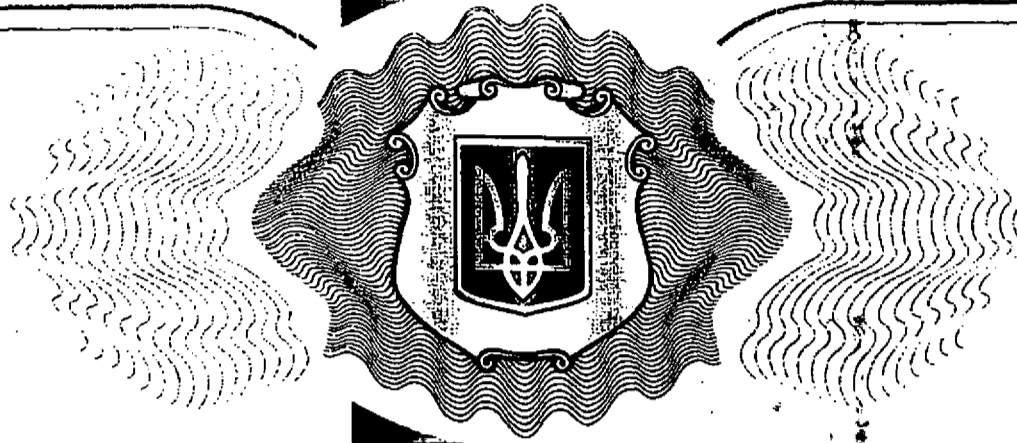


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 66091

ВАРЕНА КОВБАСА

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

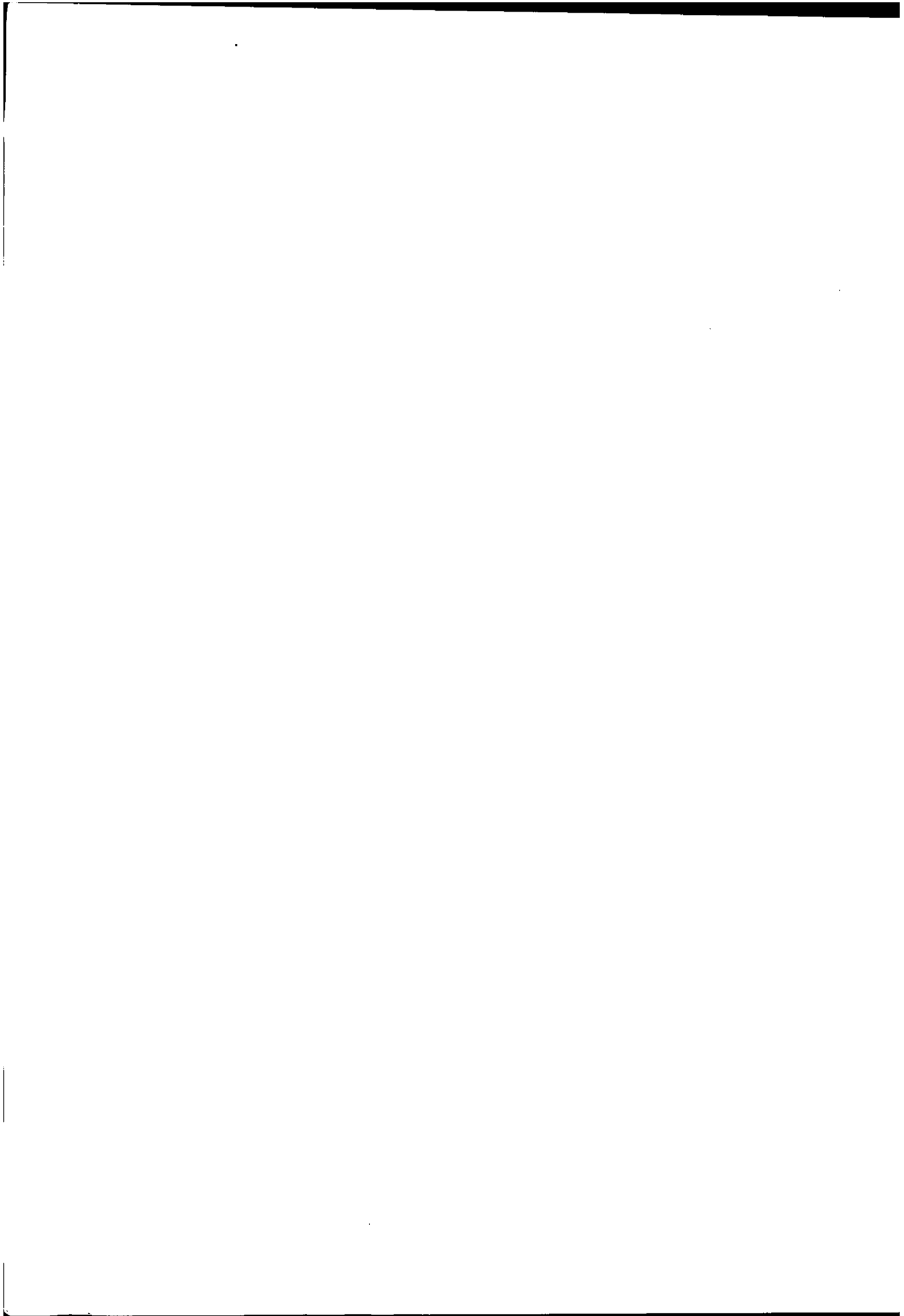
Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 26.12.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій





(11) 66091

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/22 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2011 06278

(22) Дата подання заявки: 19.05.2011

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 26.12.2011

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 26.12.2011,
Бюл. № 24

(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Годунко Євген Васильович,
UA,
Дунець Марина Сергіївна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ВАРЕНА КОВБАСА

(57) Формула корисної моделі:

Варена ковбаса, що містить м'ясо яловичини 1 сорту та свинину напівжирну, сухе молоко, білкову емульсію, кухонну сіль, цукор-пісок, перець чорний, перець духмянний, часник, яка відрізняється тим, що додатково вноситься білкова емульсія в наступному співвідношенні, %:

яловичина 1 сорту	30-36
свинина напівжирна	44,25-53,1
молоко сухе	0,75-0,9
кухонна сіль	2,2-2,3
цукор-пісок	0,09-0,1
перець чорний	0,04-0,05
перець духмянний	0,04-0,05
часник	0,09-0,1
білкова емульсія	10-25

(11) 66091

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
26.12.2011

Уповноважена особа



[Handwritten signature]

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 66091 (13) U
(51) МПК
A23L 1/22 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ВАРЕНА КОВБАСА

1

2

(21) u201106278

(22) 19.05.2011

(24) 26.12.2011

(46) 26.12.2011, Бюл. № 24, 2011 р.

(72) ГОНЧАРОВ ГЕОРГІЙ ІВАНОВИЧ, СТРАШИН-СЬКИЙ ІГОР МИРОСЛАВОВИЧ, ГОДУНКО ЄВГЕН ВАСИЛЬОВИЧ, ДУНЕЦЬ МАРИНА СЕРПІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Варена ковбаса, що містить м'ясо яловичини 1 сорту та свинину напівжирну, сухе молоко, білкову емульсію, кухонну сіль, цукор-пісок, перець чор-

ний, перець духмяний, часник, яка відрізняється тим, що додатково вноситься білкова емульсія в наступному співвідношенні, %:

яловичина 1 сорту	30-36
свинина напівжирна	44,25-53,1
молоко сухе	0,75-0,9
кухонна сіль	2,2-2,3
цукор-пісок	0,09-0,1
перець чорний	0,04-0,05
перець духмяний	0,04-0,05
часник	0,09-0,1
білкова емульсія	10-25.

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва варених ковбас, і може бути застосована на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють комбіновані варені ковбасні вироби.

Відома рецептура для виготовлення вареного ковбасного виробу, що містить основну сировину у такому співвідношенні, %:

яловичина 1 сорту	40
свинина напівжирна	59
сухе молоко	1.

Варена ковбаса містить м'ясо яловичини та свинини, сухе молоко як основну сировину. Крім основної сировини, згадана рецептура включає ряд інгредієнтів і прянощів, зокрема: сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмяний, часник (ГОСТ 23670-79 на ковбаси варені, сосиски, сардельки).

Недоліком даного виробу є те, що він має недостатньо високі функціонально технологічні властивості, має незбалансованість білків, жирів та вуглеводів, за рахунок підвищеного вмісту жиру.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення рецептури варених ковбас, які мають підвищені функціонально технологічні властивості і які мають високу харчову цінність, збагачені білковими речовинами, збалансовані за хімічним складом. Цього можна досягти шляхом раціональної заміни основної сировини білковою емульсією.

Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса, що включає м'ясо яловичини 1 сорту та свинину напівжирну, сухе молоко, білкову ему-

льсію, кухонну сіль, цукор-пісок, перець чорний, перець духмяний, часник. Згідно з корисною моделлю, як добавку використовують білкову емульсію з наступним рецептурним співвідношенням у %:

яловичина 1 сорту	30-36
свинина напівжирна	44,25-53,1
молоко сухе	0,75-0,9
кухонна сіль	2,2-2,3
цукор-пісок	0,09-0,1
перець чорний	0,04-0,05
перець духмяний	0,04-0,05
часник	0,09-0,1
білкова емульсія	10-25.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення до рецептури вареної ковбаси як харчової добавки білкової емульсії дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними та технологічними показниками, збалансований за хімічним складом.

Додавання білкової емульсії в кількості 10-25 % до основної сировини дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів білком та забезпечити високі функціонально технологічні показники готових ковбасних виробів. Додавання білкової емульсії більше 25 % до основної сировини призводить до погіршення органолептичних показників продукту.

В експериментальну ковбасу №1 вводили 10 %, №2 - 15 %, №3 - 20 %, №4 - 25 % білкової емульсії замість м'ясної сировини.

U
(11) 66091
(19) UA

Використання білкової емульсії забезпечує збагачення білком та незамінними амінокислотами, покращує функціонально технологічні властивості готового продукту.

Виготовлення варених ковбас проводять наступним чином.

Сировину, підбрану згідно з рецептурою, подрібнюють на вовчку (діаметр отворів решітки 2-3 мм), засолюють і витримують 12 год., при температурі +2...+4 °С. Складання фаршу відбувається

в кутері. Білковий препарат подають у кутер разом з основною сировиною у вигляді білкової емульсії, яка містить Scapra T95, молочну сироватку і воду у співвідношенні 1:5:18. Після кутерування проводять наповнення батонів, витримку для осадки, термообробку і охолодження при технологічних режимах, передбачених стандартами для варених ковбас.

Приклади рецептур для виробництва вареної ковбаси наведені в таблиці.

Компоненти	Масова частка компонента в рецептурі, %			
	Експериментальні ковбаси			
	1	2	3	4
Яловичина жилована 1 сорту	36	34	32	30
Свинина жилована напівжирна	53,1	50,15	47,2	44,25
Молоко сухе	0,9	0,85	0,8	0,75
Білкова емульсія	10	15	20	25
Всього	100	100	100	100
Прянощі та матеріали, г на 100 кг				
Сіль кухонна і харчова	230	230	230	230
Цукор-пісок	100	100	100	100
Перець чорний	50	50	50	50
Перець духмяний	50	50	50	50
Часник	100	100	100	100

Порівняльна органолептична оцінка якості варених ковбасних виробів

Показники	Комбіновані ковбасні вироби				
	Контроль	1	2	3	4
Товарний вигляд	4,61±0,01	4,63±0,013	4,64±0,01	4,63±0,012	4,51±0,01
Колір	4,62±0,013	4,63±0,01	4,62±0,01	4,64±0,013	4,52±0,01
Запах	4,72±0,012	4,72±0,01	4,73±0,01	4,73±0,012	4,61±0,012
Смак	4,51±0,013	4,53±0,01	4,5±0,01	4,54±0,013	4,41±0,01
Соковитість	4,23±0,01	4,32±0,012	4,44±0,013	4,53±0,01	4,51±0,012
Консистенція	4,51±0,013	4,51±0,01	4,64±0,012	4,63±0,01	4,41±0,013
Загальна оцінка	4,52±0,012	4,52±0,01	4,63±0,01	4,63±0,01	4,41±0,012

Хімічний склад варених ковбас

Показники	Контроль	Моделні ковбасні вироби			
		1	2	3	4
Волога, %	65,83±1,01	67,14±1,01	67,69±1,02	68,26±1,01	68,85±1,0
Білки, %	12,02±0,06	12,36±0,16	12,72±0,17	13,06±0,16	13,39±0,16
Жири, %	17,36±0,16	15,83±0,15	14,92±0,15	14,01±0,15	13,1±0,15
Мінеральні речовини, %	1,36±0,001	1,37±0,001	1,37±0,001	1,36±0,001	1,35±0,001

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур вареної ковбаси доцільно додавати білкову емульсію із заміною основної сировини у кількості 20 %. Збільшення цієї кількості призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

Використання запропонованої рецептури для виробництва варених ковбас дозволяє підвищити якісні, органолептичні показники, збалансувати хімічний склад та покращити засвоюваність даного продукту організмом.