

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 105970

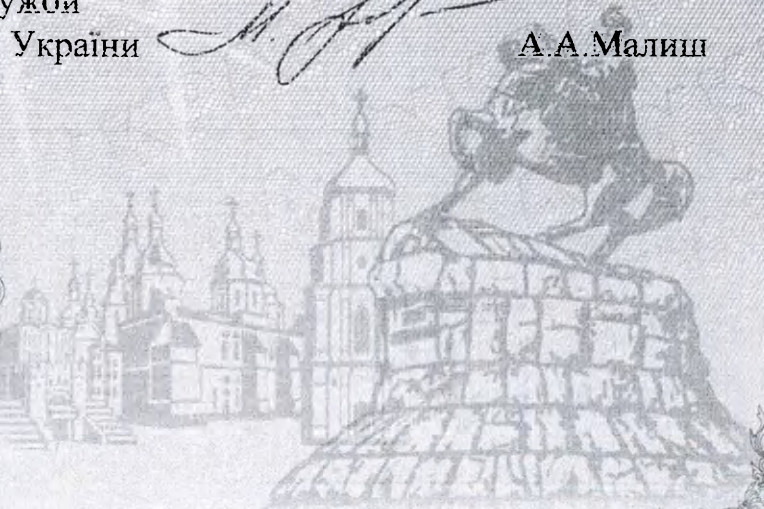
ВАРЕНА КОВБАСА "ОНИЮТИН"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 11.04.2016.

В.о. Голови Державної служби
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш



(11) 105970

(19) UA

(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

(21) Номер заявки: u 2015 10281
(22) Дата подання заявки: 21.10.2015
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.04.2016
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 11.04.2016, Бюл. № 7

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна,
UA,
Іванова Тетяна Миколаївна,
UA,
Гавалко Юрій Вікторович,
UA

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

(54) Назва корисної моделі:
ВАРЕНА КОВБАСА "ОНИЮТИН"

(57) Формула корисної моделі:

Варена ковбаса, що містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, кверцетин, льняну олію, воду, а як спеції використовується перець духмянний, часник сушений мелений, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	33-36
свинина напівжирна	32-35
сироватка молочна суха	1-1,2
льняна олія	5-5,2
кверцетин	1,8-2,0
сіль кухонна	1,9-2,2
нітрит натрію	0,0047-0,005
перець духмянний мелений	0,08-0,1
часник сушений мелений	0,08-0,1
вода	решта

(11) **105970**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
11.04.2016



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105970** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 10281	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Іванова Тетяна Миколаївна (UA), Гавалко Юрій Вікторович (UA)
(22) Дата подання заявки: 21.10.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.04.2016	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.04.2016, Бюл.№ 7	

(54) ВАРЕНА КОВБАСА "ОНИЮТИН"

(57) Реферат:

Варена ковбаса містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції. Вона додатково містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, кверцетин, льняну олію, воду, а як спеції використовується перець духмяний, часник сушений мелений.

UA 105970 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використана у виробництві варених ковбас.

Відомий склад ковбаси вареної "Московської", мас. %, за технологією збірника А.Г. Забашти "Довідник по виробництву фаршированих і варених ковбас, сардельок, сосисок і м'ясних 5 хлібців". - М.: Франтзрн, 2001. - 709 с.: яловичина жилована першого сорту - 81, шпик свинячий боковий - 18, молоко коров'яче сухе цільне - 1, сіль кухонна - 2,5, нітрит натрію - 0,0075, цукор-пісок - 0,15, перець чорний мелений - 0,1, коріандр мелений - 0,05.

Недоліком цих продуктів є невисока харчова цінність готового продукту та збалансованість по амінокислотному складу. В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення складу 10 вареної ковбаси, покращення органолептичних властивостей, збільшення терміну зберігання готового продукту за рахунок введення в рецептуру свинини напівжирної, кверцетину, сироватки молочної сухої, льняної олії, води та спеції у вигляді перцю духмяного, часнику сушеного.

Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції та, згідно з корисною моделлю, додатково містить свинину 15 напівжирну, сироватку молочну суху, кверцетин, льняну олію, воду, а як спеції використовується перець духмянний, часник сушений мелений, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	33-36
свинина напівжирна	32-35
сироватка молочна суха	1-1,2
льняна олія	5-5,2
кверцетин	1,8-2,0
сіль кухонна	1,9-2,2
нітрит натрію	0,0047-0,005
перець духмянний мелений	0,08-0,1
часник сушений мелений	0,08-0,1
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

Яловичина - високоякісний і легкоперетравлюваний продукт, біологічна цінність вища, ніж у свинини. Включення її в раціон 100 г у вареному вигляді забезпечує 50 % необхідного для організму білка. Яловичина багата на кальцій, натрій, магній, калій, фосфор. Вітамінний склад: 6 вітамінів групи В, вітаміни РР, Е, Н. Калорійність на 100 г продукту - 220-230 ккал.

Свинина - характеризується високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. Свинина, як і інші м'ясні продукти, містить велику кількість таких елементів як залізо і цинк. Як відомо ці елементи знижують ризик появи серцево-судинних захворювань. У ній менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Харчова цінність свинини залежить від вмісту в ній жирів. Наявність жирової тканини надає свинині високої енергетичної цінності, аромату, ніжності, але надмірна кількість жиру зменшує її харчову цінність. При додаванні до фаршу - збільшується засвоюваність та покращується смак продукту. Біологічна цінність внутрішньом'язового і підшкірного жиру зумовлена підвищенням вмістом незамінних поліненасичених жирних кислот і вітамінів А та Е.

Сироватка молочна суха - продукт переробки молока, який здобувають під час виробництва сирів, сиру кисломолочного, казеїну. Молочний білок один з найкращих джерел легкозасвоюваного кальцію, що в свою чергу сприяє засвоюванню фосфору, який отримує організм від інших продуктів харчування. Цінність сироватки полягає в великій кількості молочного цукру - лактози, окрім того в сироватці переходять мінеральні речовини молока та білки альбуміну, глобуліну та інших. В сироватці міститься значна кількість казеїнового пилу, в ній присутні небілкові азотисті речовини у вигляді вільних амінокислот, що необхідні організму та не можуть в ньому синтезуватись. Сироватка підтримує життєдіяльність молочнокислих бактерій в кишечнику, загальмовує утворення токсичних речовин.

Льняна олія - одна з найбільш корисних і цілющих рослинних олій. Від інших рослинних олій льняна олія відрізняється своїм складом. У ній досить багато корисних речовин і вітамінів - А, Е, групи В, К, але її головна цінність - унікальне поєднання жирних кислот - насичених і ненасичених. Найважливіші з них - це альфа-ліноленова кислота Омега-3 - її вміст досягає 60 %; лінолева Омега-6 - близько 20 % та інші жирні кислоти.

Кверцетин - флавоноід рослинного походження, входить до групи вітамін Р. Має антиоксидантні властивості. Стверджується наявність у речовини радіопротективного і протипухлинного ефекту. Відіграє досить важливу роль для організму людини: попереджає передчасну дію вільних радикалів, які ушкоджують клітинні мембрани і ДНК і навіть можуть призводити до загибелі клітин, уповільнює процеси пероксидного окислення ліпідів клітинних

мембран і ліпопротеїдів сироватки крові, виявляє виражений антистресовий ефект. Надходження кверцетину з їжею значно зменшує ризик виникнення серцево-судинних захворювань. Додавання в рецептуру м'ясного фаршу дозволяє подовжити термін зберігання готового виробу.

5 Приклади рецептур наведено в таблиці.

Таблиця 1

Рецептури розроблених варених ковбас

Сировина	№ експерименту			
	1	2	3	4
Яловичина першого сорту	32,0	34,0	36,0	38,0
Свинина напівжирна	30,0	32,0	34,0	36,0
Сироватка молочна суха	0,95	1,1	1,2	1,25
Льняна олія	4,9	5,1	5,2	5,3
Кверцетин	1,7	1,85	2,0	2,15
Сіль кухонна		2,0	2,2	2,4
Нітрит натрію	0,0046	0,00475	0,005	0,00515
Перець духмянний мелений	0,075	0,08	0,095	0,15
Часник сушений мелений	0,075	0,085	0,095	0,15
Вода	28,5	23,8	19,2	14,6
Висновки	Зменшення терміну зберігання готового продукту	Зменшення терміну зберігання без впливу на органолептичні показники	Збільшення терміну зберігання готового продукту без впливу на органолептичні показники	Збільшення терміну зберігання готового продукту та погіршення органолептичних показників

Висновок: як видно з вище наведених у таблиці прикладів, встановлено оптимальну кількість внесення у варену ковбасу 33-36 % яловичини першого сорту, 32-35 % свинини напівжирної, 1-1,2 % сироватки молочної сухої, 5-5,2 % льняної олії, 1,8-2 % кверцетину, 1,9-2,2 % солі кухонної, 0,0047-0,005 % нітриту натрію, 0,08-0,1 % перцю духмяного меленого, 0,08-0,1 % часнику сушеного меленого, решта води для забезпечення високої біологічної цінності готового продукту та збільшення терміну зберігання готового продукту.

10 Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт з подовженим терміном зберігання, за рахунок додавання кверцетину. Введення сироватки молочної сухої покращує смакові властивості готового продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Варена ковбаса, що містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, кверцетин, льняну олію, воду, а як спеції використовується перець духмянний, часник сушений мелений, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	33-36
свинина напівжирна	32-35
сироватка молочна суха	1-1,2
льняна олія	5-5,2
кверцетин	1,8-2,0
сіль кухонна	1,9-2,2
нітрит натрію	0,0047-0,005
перець духмянний мелений	0,08-0,1
часник сушений мелений	0,08-0,1
вода	решта.

UA 105970 U

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601