

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 107045

САРДЕЛЬКИ "КРОЛЯЧІ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
10.11.2014.

Заступник Голови Державної служби
інтелектуальної власності України

Л.В. Висоцька





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107045** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2013 08414</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.07.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.11.2014</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.02.2014, Бюл.№ 3</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2014, Бюл.№ 21</p>	<p>(72) Винахідник(и): Аветян Едуард Георгійович (UA), Пешук Людмила Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 66635 U, 10.01.2012 UA 24885 A, 25.12.1998 UA 99397 C2, 10.08.2012 UA 5423 U, 15.03.2005 RU 2003127427 A, 20.02.2005 Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. - СПб.: Санкт-Петербургская типография "Наука" РАН, 1996. - С. 284-285, С. 300-301</p>
--	---

(54) САРДЕЛЬКИ "КРОЛЯЧІ"

(57) Реферат:

Винахід стосується сарделюк, які містять м'ясо кроля, сіль кухонну, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, причому сардельки додатково містять м'ясо куряче, жир кролячий, олію гірчичну, шрот разторопші, біомасу грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини.

UA 107045 C2

Винахід належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва сардельок, і може бути застосований на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють сардельки або варені ковбаси.

5 Відомо рецептура для виготовлення вареної ковбаси, що містить основну сировину в такому співвідношенні, %:

м'ясо кроля	85
шпик боковий	13
мука пшенична	2.

Ковбаса містить м'ясо кроля, шпик боковий та муку пшеничну як основну сировину. Крім основної сировини задана рецептура включає ряд інгредієнтів і прянощів, зокрема: сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, часник мелений (ТУ 49 РСФСР236 "Колбаса вареная кроличья отдельная 1 сорта").

10 Недоліком даного виробу є те, що він має не достатньо високі функціонально-технологічні властивості, має незбалансованість білків, жирів та вуглеводів.

Вирішено замінити частину м'ясних компонентів сировиною рослинного походження, а саме - функціонального призначення.

15 В основу винаходу поставлено задачу створити рецептури сардельок на основі м'яса кролів, які мають підвищені функціонально-технологічні властивості за рахунок поліненасичених жирних кислот, вітамінів та мінеральних речовин. Цього можна досягти за рахунок введення до рецептури біомаси грибів гливи, олії гірчичної, шроту разторопші, замінити воду екстрактом шипшини.

20 Поставлена задача вирішується тим, що сардельки "Кролячі", які містять м'ясо кроля, сіль кухонну, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, згідно з винаходу, додатково вводиться м'ясо курей, жир кролячий, олія гірчична, шрот разторопші, біомаса грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини в наступному співвідношенні, %:

м'ясо кроля	45-60
м'ясо курей	16-22
жир кролячий	13-18
олія гірчична	3-7
шрот разторопші	3-9
біомаса грибів гливи	1-5
сухе молоко	1-4
сіль кухонна	1,8-2,1
перець чорний	0,11-0,13
перець духмяний	0,08-0,1
нітрит натрію	0,003-0,004
екстракт шипшини	10-30.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими складовими і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

25 Введення до рецептури сардельок курячого м'яса, жиру кролячого, олії гірчичної, біомаси грибів гливи, шроту разторопші та екстракту шипшини дозволяє отримати функціональний продукт з оптимальними органолептичними та технологічними властивостями, збалансованим за хімічним складом.

30 Додавання екстракту шипшини в кількості 10-30 % до основної сировини дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів вітамінами групи С, Р, В, Е, К та мінералами та забезпечити високі функціонально-технологічні показники готових виробів. При менше 10 та більше 30 % екстракту шипшини погіршуються консистенція та смакові властивості.

Додавання в рецептуру 3-7 % олії гірчичної надає готовому продукту вишуканий аромат та пікантний смак, при додаванні менше 3 та більше 7 % значно погіршуються смакові властивості.

35 Додавання шроту разторопші у кількості 3-9 % дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів вітамінами групи D, А, Е, F, В, К та речовиною силімарин. Найкращі функціонально-технологічні та органолептичні показники при додаванні 3 % шроту разторопши, при додаванні більше 9 % значно погіршуються органолептичні показники.

40 Введення в рецептуру жиру кролячого у кількості 13-18 % запобігає оптимальному співвідношенню між кількістю насичених, моно- і поліненасичених жирних кислот.

Додавання сухого молока у кількості 1-4 % запобігає зв'язуванню компонентів, при використанні менше 1 % зв'язування компонентів погіршується, а більше 4 % - погіршуються смакові властивості.

45 Додавання біомаси грибів гливи 1-5 % до рецептури сардельок забезпечує вітамінами, мікроелементами (калій, магній, залізо), мінеральними та біологічно активними речовинами.

При додаванні менше 1 % недостатня кількість вітамінів та мікроелементів, а більше 5 % утворює різкий запах грибів, що неприйнятний для сарделюк.

Використання запропонованої рецептури для виробництва сарделюк дозволяє збалансувати хімічний склад та покращити функціональні властивості виробу.

5 Технічний результат полягає у наступному:

Створено рецептуру сарделюк, які належать до дієтичного продукту, мають функціонально-технологічні властивості, а також високу харчову цінність, збагачені вітамінами та мінералами.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

10

Сардельки, які містять м'ясо кроля, сіль кухонну, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, які **відрізняються** тим, що додатково містять м'ясо куряче, жир кролячий, олію гірчичну, шрот разторопші, біомасу грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини при наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	45-60
м'ясо куряче	16-22
жир кролячий	13-18
олія гірчична	3-7
шрот разторопші	3-9
біомаса грибів гливи	1-5
сухе молоко	1-4
сіль кухонна	1,8-2,1
перець чорний	0,11-0,13
перець духмяний	0,08-0,1
нітрит натрію	0,003-0,004
екстракт шипшини	10-30.

15

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

- (21) Номер заявки: а 2013 08414
- (22) Дата подання заявки: 04.07.2013
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.11.2014
- (41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 10.02.2014, Бюл.№ 3
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.11.2014, Бюл. № 21

(72) Винахідники:
Аветян Едуард Георгійович,
UA,
Пешук Людмила Василівна,
UA

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

(54) Назва винаходу:
САРДЕЛЬКИ "КРОЛЯЧІ"

(57) Формула винаходу:

Сардельки, які містять м'ясо кроля, сіль кухонну, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, які відрізняються тим, що додатково містять м'ясо куряче, жир кролячий, олію гірчичну, шрот разторопші, біомасу грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини при наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	45-60
м'ясо куряче	16-22
жир кролячий	13-18
олія гірчична	3-7
шрот разторопші	3-9
біомаса грибів гливи	1-5
сухе молоко	1-4
сіль кухонна	1,8-2,1
перець чорний	0,11-0,13
перець духмяний	0,08-0,1
нітрит натрію	0,003-0,004
екстракт шипшини	10-30.

(11) 107045

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.11.2014



Уповноважена особа

(підпис)