

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 77565

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ (СМАЖЕННЯ) З ТОПНАМБУРОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.02.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2012 07174**

(22) Дата подання заявки: **13.06.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.02.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.02.2013, Бюл. № 4**

(72) Винахідники:
**Гончаров Георгій Іванович, UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Михайлюк Оксана
Миколаївна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ (СМАЖЕННЯ) З ТОПІНАМБУРОМ

(57) Формула корисної моделі:

Ковбаски для гриля (смаження) з топінамбуром, що містять свинину напівжирну, сіль, перець чорний мелений, часник, які відрізняються тим, що додатково містять курятину, подрібнені бульби топінамбура, крохмаль, часник використовують сушений мелений, перець духмяний, коріандр мелений, горіх мускатний мелений у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

курятину	41-42
свинина напівжирна	32,6-25,46
подрібнені бульби топінамбура	20-25
крохмаль	4-5
часник сушений мелений	0,2-0,22
сіль	1,9-2,0
перець чорний мелений	0,09-0,1
перець духмяний	0,1-0,105
коріандр мелений	0,096-0,1
горіх мускатний мелений	0,014-0,015.

(11) 77565

AU (en)

AZ3L 1317 (2008.01)
AZ3L 1317 (2008.01)
AZ3L 1317 (2008.01)

Винахідник: (72)
Томаров Георгій Іванович,
UA,
Старошкільський істор.
Міжселищний пром.
Мікрорайон, UA,
Миколаївка, UA

Власник: (73)
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВСЬКОЇ
ТЕХНОЛОГІЇ,
вул. Богодумівська, 68, м.
Київ-93, 01601, UA

(21) Номер заявки: в 2012 07174
(22) Дата подання заявки: 13.08.2012
(24) Дата з якої є винятком прова на територію держави: 25.02.2013
(46) Дата публікації відомостей про умови вартості та номер держави: 28.02.2013, Євраз. № 4

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою 2 арк.
25.02.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 77565

(13) U

(51) МПК

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 07174</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.06.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2013, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гончаров Георгій Іванович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Михайлюк Оксана Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ (СМАЖЕННЯ) З ТОПІНАМБУРОМ

(57) Реферат:

Ковбаски для гриля (смаження) з топінамбуром містять свинину напівжирну, сіль, перець чорний мелений, курятину, подрібнені бульби топінамбура, крохмаль, часник сушений мелений, перець духмяний, коріандр мелений, горіх мускатний мелений.

UA 77565 U

Корисна модель належить до харчової, а саме м'ясної промисловості та стосується розробки рецептури ковбасок для гриля (смаження).

Відомі ковбаски для гриля (смаження), які містять 100 % свинини напівжирної, а також сіль, цукор, перець чорний мелений та часник свіжий очищений (див. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Серия "Технологии пищевых производств", - Ростов н/Д: Издательский центр "МарТ", 2001-864 с. с - 511).

Недоліком найближчого аналога є невисока харчова та біологічна цінність, збалансованість фізико-хімічних, органолептичних показників якості та мікроелементного складу.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки ковбасок для гриля (смаження) з топінамбуром, що дозволяє поєднати м'ясу та рослинну сировину, зокрема подрібнені бульби топінамбура та задовольнити потреби організму за органолептичними показниками якості та харчовою цінністю продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що ковбаски для гриля (смаження) з топінамбуром містять свинину напівжирну, сіль, перець чорний мелений, часник. Згідно з корисною моделлю, додатково містять курятину, подрібнені бульби топінамбура, крохмаль, часник використовують сушений мелений, перець духмянний, коріандр мелений, горіх мускатний мелений у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

курятину	41-42
свинина напівжирна	32,6-25,46
подрібнені бульби топінамбура	20-25
крохмаль	4-5
часник сушений мелений	0,2-0,22
сіль	1,9-2,0
перець чорний мелений	0,09-0,1
перець духмянний	0,1-0,105
коріандр мелений	0,096-0,1
горіх мускатний мелений	0,014-0,015.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання подрібнених топінамбура дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості ковбасок для гриля; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт полісахаридами (інуліном, клітковиною, пектином) та мінеральними речовинами (кальцієм, залізом тощо); підвищити харчову цінність продукту.

Введення м'ясної сировини - курятину менше 41 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 42 % не доцільно з точки зору собівартості; свинини менше 25 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 33 % не доцільне з точки зору собівартості.

Введення крохмалю більше 5 % призводить до того, що маса стає в'язкою, а введення менше 4 % не забезпечує достатнього зв'язування ковбасної маси.

Додавання часнику сушеного меленого менше 0,2 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 0,22 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху часнику.

Додавання солі менше 1,9 % і більше 2 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання суміші спецій значно покращує смакові властивості готового продукту.

Внесення свіжих бульб топінамбура покращує органолептичні показники продукту, підвищує харчову та біологічну цінність продукту; продукт збагачується полісахаридами (інуліном, клітковиною, пектином) та мінеральними речовинами (кальцієм, залізом тощо).

Приклади рецептур наведено в таблиці 1.

40

Таблиця 1

Компоненти:	Приклади складу компонентів рецептури			
	1	2	3	4
Курятина	40	41	42	43
Свинина напівжирна	39	32,6	25,46	18,3
Подрібнені бульби топінамбура	15	20	25	30
Крохмаль	3,75	4	5	6
Часник сушений мелений	0,18	0,2	0,22	0,25
Сіль	1,8	1,9	2,0	2,1
Перець чорний	0,08	0,09	0,1	0,11
Перець духмянний	0,1	0,1	0,105	0,11
Коріандр мелений	0,08	0,096	0,1	0,11
Горіх мускатний мелений	0,01	0,014	0,015	0,02
Висновки	Додавання подрібнених бульб топінамбура в такій кількості в рецептуру ковбасок недостатньо за смаковими властивостями та з точки зору собівартості продукту	Додавання подрібнених бульб топінамбура в такій кількості в рецептуру ковбасок достатньо збалансовані за хімічним складом та органолептичними показниками	Додавання подрібнених бульб топінамбура в такій кількості в рецептуру ковбасок дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників та збагатити продукт мікроелементами	Додавання подрібнених бульб топінамбура в такій кількості в рецептуру ковбасок погіршує смакові властивості

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур ковбасок для гриля доцільно вводити подрібнені бульби топінамбура в кількості 20-25 %.

- 5 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура ковбасок для гриля з топінамбуром дає змогу досягти їх високої харчової і біологічної цінності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Ковбаски для гриля (смаження) з топінамбуром, що містять свинину напівжирну, сіль, перець чорний мелений, часник, які **відрізняються** тим, що додатково містять курятину, подрібнені бульби топінамбура, крохмаль, часник використовують сушений мелений, перець духмянний, коріандр мелений, горіх мускатний мелений у наступному співвідношенні компонентів, % мас:
- | | |
|-------------------------------|--------------|
| курятина | 41-42 |
| свинина напівжирна | 32,6-25,46 |
| подрібнені бульби топінамбура | 20-25 |
| крохмаль | 4-5 |
| часник сушений мелений | 0,2-0,22 |
| сіль | 1,9-2,0 |
| перець чорний мелений | 0,09-0,1 |
| перець духмянний | 0,1-0,105 |
| коріандр мелений | 0,096-0,1 |
| горіх мускатний мелений | 0,014-0,015. |

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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