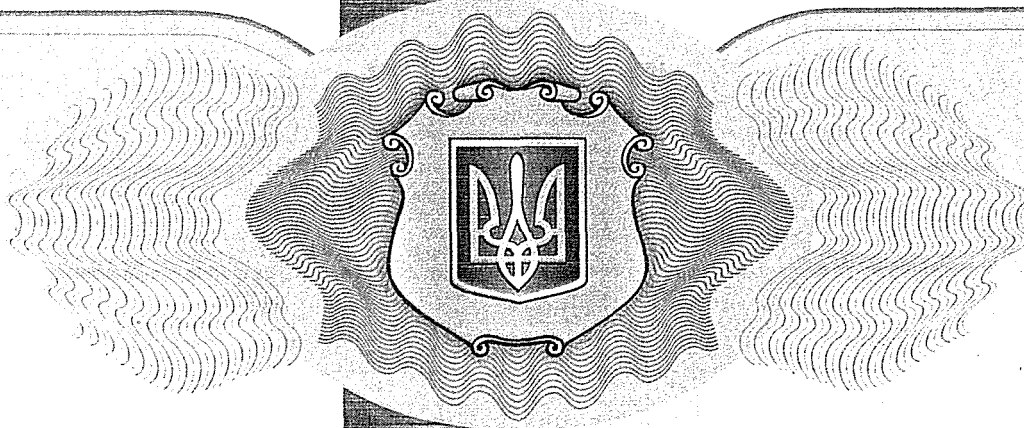


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 57556

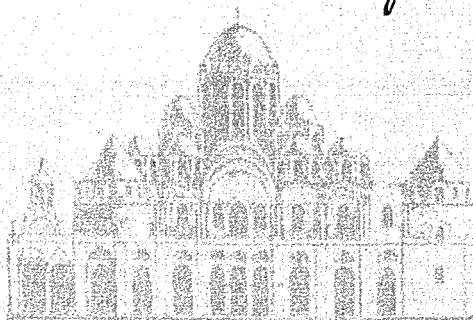
НАПВКОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСА ПТИЦІ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.03.2011.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 57556 (13) U

(51) МПК

A23L 1/315 (2011.01)

A23L 1/317 (2011.01)

A23B 4/005 (2011.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІВКОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСА ПТИЦІ

1

2

(21) u201006767

(22) 01.06.2010

(24) 10.03.2011

(46) 10.03.2011, Бюл.№ 5, 2011 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ПРО-
ВОРОВА ТЕТЯНА ІГОРІВНА, ГРИЦЕНКО АРТЕМ
ЮРІЙОВИЧ, МОРОЗ ОЛЕНА ОЛЕКСІЇВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Напівкопчена ковбаса з м'яса птиці, що вклю-
чає м'ясо куряче, кухонну сіль, яка відрізняється
тим, що додатково містить свинину напівжирну або
нежирну, сало, зародки пшениці, сухе молоко,комплекс харчових добавок на основі цукрів і ком-
позицію спецій з наступним рецептурним співвід-
ношенням, %:

м'ясо куряче	50,0-70,0
кухонна сіль	2,0-2,8
свинина напівжирна або нежирна	15,0-50,0
сало	10,0-25,0
зародки пшениці	1,0-5,0
сухе молоко або суха сироватка	1,0-6,0
комплекс харчових добавок на основі цукрів	0,5-1,5
композиція спецій	0,1-0,7
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва напівкопчених ковбас.

Відома рецептура напівкопченої ковбаси з м'яса птиці «Асорті» 1 сорту [Сенченко Б.С., Рогов І.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Серия «Технологии пищевых производств»: - Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001. - 864 с.], який включає м'ясо куряче 24 %, м'ясо качине 24 %, м'ясо куряче механічно обвалене 20 %, м'яса качине механічно обвалене 20 %, соєвий білок 2,25 %, казеїнат натрія 0,75 %, воду 9 %, кухонну сіль, спеції.

Недоліком даної рецептури є незбалансованість поживної цінності та низька її технологічність.

В основу корисної моделі поставлене завдання розроблення напівкопченої ковбаси з м'яса птиці із зародками пшениці збалансованої по складу поживних речовин і вітамінів з високими смаковими і технологічними характеристиками.

Поставлена задача вирішується тим, що напівкопчена ковбаса з м'яса птиці, що включає м'ясо куряче, кухонну сіль. Згідно корисної моделі додатково містить свинину напівжирну або нежирну, сало, зародки пшениці, сухе молоко або суху сироватку, комплекс харчових добавок на основі

цукрів і композицію спецій з наступним рецептурним співвідношенням, %:

М'ясо куряче	50,0-70,0
Кухонна сіль	2,0-2,8
Свинина напівжирна або нежирна	15,0-50,0
Сало	15,0-25,0
Зародки пшениці	1,0-5,0
Сухе молоко або суха сироватка	1,0-6,0
Комплекс харчових добавок на осно- ві цукрів	0,5-1,5
Композиція спецій	0,1-0,7
Вода	решта

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання рецептурних складових в заданих співвідношеннях забезпечує виробництво напівкопчених ковбас з м'яса птиці з високими органолептичними і технологічними характеристиками.

Використання свинини в кількості до 50 % забезпечує кращу збалансованість білкового складу в поєднанні з курячим м'ясом.

Використання свинини в кількості менше 15 % погіршує консистенцію напівкопчених ковбас.

При включенні до рецептури сала в кількості більше 25 % ковбаси за хімічним складом можуть перевищувати рекомендовані для даної групи ковбас нормовані значення по вмісту жиру.

UA (11) 57556 (13) U

При включенні до рецептури сала в кількості менше 10 % ковбаси будуть мати гірший органолептичні показники (вид на розрізі).

Використання зародків пшениці менше 1 % не дає достатнього збагачення біологічно-активними речовинами, більше 5 % погіршує органолептичні показники.

Використання сухої сироватки або сухого молока менше 1 % не дає достатнього рівня збалансованості поживними речовинами, а більше 6% може призводити до погіршення забарвлення ковбас.

Використання комплексу харчових добавок на основі цукрів в діапазоні 0,5-1,5 % забезпечує високі технологічні характеристики ковбас.

При введенні комплексу харчових добавок менше 0,5 не досягається належна текстура ковбас, а при введенні більше 1,5 % підвищується собівартість виробництва.

Використання композиції спецій в кількості менше 0,1 % не дає належних смакових показників, а більше 0,7 % не вигідно економічно.

Технологічний процес виробництва напівкопчених ковбас з м'яса птиці із зародками пшениці повинен здійснюватись у відповідності до технологічних карт (інструкцій) на визначений вид ковбасного виробу за характерними режимами, визначеними для напівкопчених ковбас з м'яса птиці.

Всі рецептурні інгредієнти вводяться на стадії складання фаршу по традиційній технології напівкопчених ковбас.

Допускається внесення кухонної солі або сухого молока або сухої сироватки та комплексу харчових добавок на основі цукрів на стадії посолу м'яса.

Приклади здійснення корисної моделі

Складові	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Свинина напівжирна або нежирна	30	15	15	15
Всього м'ясо курячого, в тому числі:	50	60	55	70
- стегно куряче	20	40	30	50
- грудинка куряча	30	20	25	20
Сало	10	20	25	10
Зародки пшениці	5	2	1	2
Сухе молоко або суха сироватка	5	3	4	3
Комплекс харчових добавок на основі цукрів	0,3	0,3	0,3	0,3
Композиція спецій	0,6	0,6	0,6	0,6
Кухонна сіль	2,5	2,5	2,5	2,5

Характеристика прикладів

Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4
Стабільні за технологічними характеристиками ковбасні вироби, збагачені поживними і біологічно-активними речовинами.	Стабільні за технологічними характеристиками ковбасні вироби з високою збалансованістю по складу білку	Стабільні за технологічними характеристиками ковбасні вироби збалансовані по складу білку	Стабільні за технологічними характеристиками ковбасні вироби з високими економічними характеристиками

Дані рецептурні співвідношення компонентів дозволяють отримати виріб, збалансований по складу поживних речовин з високими технологічними характеристиками.

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/315 (2011.01)

A23L 1/317 (2011.01)

A23B 4/005 (2011.01)

(21) Номер заявки: u 2010 06767

(22) Дата подання заявки: 01.06.2010

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2011

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.03.2011, Бюл. № 5

(72) Винахідники:

Пасічний Василь

Миколайович, UA,

Проворова Тетяна Ігорівна,

UA,

Гриценко Артем Юрійович,

UA,

Мороз Олена Олексіївна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ

УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ

ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

НАПІВКОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСА ПТИЦІ

(57) Формула корисної моделі:

Напівкопчена ковбаса з м'яса птиці, що включає м'ясо куряче, кухонну сіль, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну або нежирну, сало, зародки пшениці, сухе молоко, комплекс харчових добавок на основі цукрів і композицію спецій з наступним рецептурним співвідношенням, %:

м'ясо куряче	50,0-70,0
кухонна сіль	2,0-2,8
свинина напівжирна або нежирна	15,0-50,0
сало	10,0-25,0
зародки пшениці	1,0-5,0
сухе молоко або суха сироватка	1,0-6,0
комплекс харчових добавок на основі цукрів	0,5-1,5
композиція спецій	0,1-0,7
вода	решта.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.03.2011



Уповноважена особа

(підпис)