



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **128151** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 01684	(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Чорна Соломія Михайлівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 20.02.2018	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.09.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.09.2018, Бюл.№ 17	

(54) КОВБАСА НАПІВКОПЧЕНА

(57) Реферат:

Ковбаса напівкопчена включає свинину напівжирну, яловичину, сало, сіль, перець, цукор, причому додатково містить м'ясо курчат-бройлерів та яловичина використовується другого сорту, при наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

яловичина 2 сорт	20-15
свинина напівжирна	22-38
м'ясо курчат-бройлерів	20-30
сало	20-25
сіль	2,0-2,5
перець	0,08-0,1
цукор	0,15-0,2.

UA 128151 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва ковбас напівкопчених.

Відома рецептура "Ковбаски охотничі", яка містить: яловичина 1 сорт, свинина напівжирна, сало, сіль, перець, цукор [Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971. - С. 156-159].

Недоліком даної рецептури є її низька збалансованість по амінокислотному та жирно кислотному складу, що знижує їх біологічну цінність та біологічну ефективність. В основу корисної моделі поставлено задачу шляхом балансування основних видів м'ясної сировини: яловичини, свинини, м'яса курчат-бройлерів, досягти більш високої збалансованості білкового складу.

Поставлена задача вирішується тим, що ковбаса напівкопчена, яка включає свинину напівжирну, яловичину, сало, сіль, перець, цукор згідно з корисною моделлю, як яловичину містить яловичину другого сорту, додатково містить м'ясо курчат-бройлерів, у наступних співвідношеннях, % мас.:

яловичина 2 сорт	20-25
свинина напівжирна	22-38
м'ясо курчат-бройлерів	20-30
сало	20-25
сіль	2,0-2,5
перець	0,08-0,1
цукор	0,15-0,2.

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

Аналіз функціональних властивостей напівкопчених ковбас показує, що додавання м'яса курчат-бройлерів менше 20 %, призводить до зниження смакових властивостей, а більше 30 % - підвищує вартість продукту. Додавання солі кухонної менше 2,0 % та більше 2,5 % погіршує смакові властивості готового продукту. Введення перцю менше 0,08 % не забезпечує необхідних органолептичних характеристик продукту, введення більше 0,1 % підвищує рівень мікробіологічного забруднення ковбас.

Приклади рецептурного складу ковбас напівкопчених наведені в таблиці.

Сировина	Процентне співвідношення		
	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Яловичина 2 сорт	20	25	25
Свинина напівжирна	37,72	22,7	22,77
М'ясо курчат-бройлерів	20	25	30
Сало	20	25	20
Перець духмяний	0,08	0,1	0,08
Цукор	0,2	0,2	0,15
Сіль кухонна	2	2	2
Органолептична оцінка	Відмінно	Відмінно	Добре

Технічний результат.

Внесення до складу рецептур м'яса курчат-бройлерів в заданих заявленою корисною моделлю співвідношеннях, покращує смак продукту, робить його більш насиченим. Наведені рецептурні співвідношення дозволяють досягти високих органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, збалансований за хімічним складом: білків та жирів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків та дозволити продукту, розширити асортимент ковбас напівкопчених в заданих заявленим патентом співвідношеннях.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Ковбаса напівкопчена, що включає свинину напівжирну, яловичину, сало, сіль, перець, цукор, яка **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо курчат-бройлерів та яловичина використовується другого сорту, при наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

яловичина 2 сорт	20-15
свинина напівжирна	22-38
м'ясо курчат-бройлерів	20-30
сало	20-25
сіль	2,0-2,5

перець	0,08-0,1
цукор	0,15-0,2.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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