

УКРАЇНА

Кривцова 3865

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55261

**КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ, ЗБАГАЧЕНІ МАКРО- ТА
МІКРОЕЛЕМЕНТНИМ СКЛАДОМ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(21) Номер заявки: u 2010 06429

(22) Дата подання заявки: 26.05.2010

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2010

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.12.2010, Бюл. № 23

(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Галенко Олег
Олександрович, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ, ЗБАГАЧЕНІ МАКРО- ТА МІКРОЕЛЕМЕНТНИМ СКЛАДОМ

(57) Формула корисної моделі:

Ковбаски для гриля, збагачені мікро- та макроелементним складом, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, які відрізняються тим, що додатково містять курятину подрібнену, шпик, квасолю, томатну пасту, цибулю ріпчасту сиру, перець духмяний та морські водорості цистозіру у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

курятину подрібнену	33-35
свинину напівжирну подрібнену	20-22
шпик	17-21
цибулю ріпчасту сиру	9-11
квасолю	6-8
томатна паста	5-7
морські водорості цистозіра	1-2
сіль	1,8-2,1
цукор	0,12-0,18
перець чорний	0,08-0,11
перець духмяний	0,08-0,11.

(11) 55261

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55261 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ, ЗБАГАЧЕНІ МАКРО- ТА МІКРОЕЛЕМЕНТНИМ СКЛАДОМ

1

2

(21) u201006429

(22) 26.05.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, ГАЛЕНКО ОЛЕГ
ОЛЕКСАНДРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Ковбаски для гриля, збагачені мікро- та мак-
роелементним складом, які містять свинину напів-
жирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, ча-
сник свіжий очищений, які відрізняються тим, що
додатково містять курятину подрібнену, шпик, ква-
солю, томатну пасту, цибулю ріпчасту сиру, пере-

ць духмяний та морські водорості цистозіру у на-
ступному співвідношенні компонентів, мас. %:

курятину подрібнену	33-35
свинину напівжирна подрібнена	20-22
шпик	17-21
цибуля ріпчаста сира	9-11
квасоля	6-8
томатна паста	5-7
морські водорості цистозіра	1-2
сіль	1,8-2,1
цукор	0,12-0,18
перець чорний	0,08-0,11
перець духмяний	0,08-0,11.

Корисна модель відноситься до харчової, а
саме, м'ясної промисловості, та може бути викори-
стана з метою групової та індивідуальної профіла-
ктики йодо- та селенодефіциту широких верств
населення.

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

Недоліком цих продуктів є невисока харчова
цінність готового продукту та збалансованість по
мікро- та макроелементному складу.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення ковбасок для гриля збагачених мікро-
та макроелементним складом, які за органолепти-
чними показниками і харчовою цінністю комплексу
сировини, що застосовується для їх виробництва,
дозволили б поєднати м'ясну та натуральну рос-
линну сировину, зокрема морські водорості цисто-
зіру, що задовольнятиме потребу організму у за-
своюваному йоді та селені, а також збагатить
продукт залізом, цинком, купрумом, кобальтом.

Поставлена задача вирішується тим, що ков-
баски для гриля збагаченні мікро- та макроелеме-
нтним складом, які містять свинину напівжирну
подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник
свіжий очищений. згідно корисної моделі додатко-

во містять курятину подрібнену, шпик, квасолю,
томатну пасту, цибулю ріпчасту сиру, перець дух-
мяний та морські водорості цистозіру у наступному
співвідношенні компонентів, % мас.:

курятину подрібнену	33-35
свинину напівжирна подрібнена	20-22
шпик	17-21
цибуля ріпчаста сира	9-11
квасоля	6-8
томатна паста	5-7
морські водорості цистозіра	1-2
сіль	1,8-2,1
цукор	0,12-0,18
перець чорний	0,08-0,11
перець духмяний	0,08-0,11

Причинно-наслідковий зв'язок між новими сут-
тєвими ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному: використання морських
водоростей цистозіра дозволяє досягти оптималь-
них органолептичних показників якості ковбасок
для гриля; отримати продукт, збалансований за
хімічним складом; збагатити продукт мікро- та ма-
кроелементами, зокрема йодом та селеном у най-
більш засвоюваній формі, необхідними для профі-
лактики йодо- та селенодефіциту в організмі
людини, та необхідними для організму людини
залізом, цинком, купрумом та кобальтом.

Введення м'ясної сировини (курятини та сви-
нини напівжирної) менше 53% погіршує збалансо-
ваність амінокислотного складу за рахунок змен-

UA (11) 55261 (13) U

шення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 57% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення шпик менше 17% погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 21% призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Введення цибулі ріпчастої сирі менше 9% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 11% надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Введення квасолі більше 8% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 6% не забезпечує достатнього зв'язування ковбасної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення томатної пасты менше 5% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 7% надає продукту кислого смаку.

Додавання солі менше 1,8гр на 100гр та більше 2,1гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання цукру менше 0,12гр на 100гр та більше 0,18гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного менше 0,08гр на 100гр та більше 0,11гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю духмяного менше 0,08гр на 100гр та більше 0,11гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення морських водоростей більше 2% знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1% не забезпечить надходження добової потреби йоду та селену в організм людини.

Приклади ковбасок для гриля збагачені мікротамакроелементним складом наведено в таблиці.

Таблиця

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %				
	1	2	3	4	5
Курятина подрібнена	35	33	33	33	33
Свинина напівжирна	22,1	23,4	22	21	22
Шпик	19	18,5	19,1	17,6	17
Цибуля ріпчаста сира	9	10	9	10	10,85
Квасоля	7	7	8	7	7
Томатна паста	5	5	5	7	5
Сіль	1,8	1,8	2,1	2	1,8
Цукор	0,12	0,13	0,12	0,18	0,13
Перець чорний	0,1	0,08	0,09	0,11	0,11
Перець духмянний	0,08	0,09	0,09	0,11	0,11
Морські водорості цистозіра чорноморська	0,8	1	1,5	2	3
Висновки	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля збагачених мікротамакроелементним складом не забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля збагачених мікротамакроелементним складом забезпечує надходження необхідної кількості мікроелементів в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля збагачених мікротамакроелементним складом забезпечує надходження необхідної кількості мікроелементів в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля збагачених мікротамакроелементним складом забезпечує надходження необхідної кількості мікроелементів в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля збагачених мікротамакроелементним складом погіршує органолептичні показники готового продукту

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікротамакроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш

засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини та необхідними для організму людини залізом, цинком, купрумом та кобальтом.

