



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 130071

(13) U

(51) МПК

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 27/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 05371</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.05.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.11.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.11.2018, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p>
--	---

(54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНО-КОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ І ЕКСТРАКТОМ РОЗМАРИНУ

(57) Реферат:

М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкурки, Апроред (альбумін сироватки крові). При цьому на стадії приготування фаршу як антиокислювальна добавка додається екстракт розмарину сухий.

UA 130071 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва варених ковбас.

Відома рецептура м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної [1], що містить основну сировину в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несолоної сировини):

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7.

5 Недоліком найближчого аналога є те, що рецептура має підвищену кількість ліпідів, в тому числі ненасичених жирних кислот за рахунок використання м'яса качки, яке відоме високим вмістом жиру [2].

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісної варено-копченої ковбаси, з добавкою екстракту розмарину, який містить у своєму складі цілий ряд речовин з антиокислювальними властивостями для запобігання окислювального та мікробіологічного псування виробу під час зберігання. Додавання екстракту розмарину до фаршу м'ясовмісної варено-копченої ковбаси сприятиме гальмуванню перекісних процесів у готовому виробі під час зберігання і дотриманню високих показників якості продукту.

15 Поставлена задача вирішується тим, що в м'ясовмісну варено-копчену ковбасу з м'ясом качки мускусної, яка містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкурки, Апроред (альбумін сироватки крові), згідно з корисною моделлю, на стадії приготування фаршу як антиокислювальну добавку додається екстракт розмарину, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7
екстракт розмарину сухий	0,05-0,15.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак корисної моделі дозволяє виробляти м'ясовмісну варено-копчену ковбасу з високими показниками якості в термінах зберігання завдяки використанню антиоксиданту природного походження. При виробництві м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної використовується екстракт розмарину. Розмарин є перспективним джерелом біологічно активних речовин, частина з яких має антиокислювальний ефект, а саме - розмаринова кислота, карнозол [3].

30 Запропонована рецептура м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної з екстрактом розмарину передбачає додавання екстракту розмарину під час приготування фаршу в кількості 0,05-0,15 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є раціональною для одержання продукту з високими органолептичними показниками та низькими показниками кислотного та перекісного чисел, що характеризують перебіг окислювальних процесів в ліпідній фракції продукту.

Внесення екстракту розмарину в кількості, меншій ніж 0,05 % в складі ковбасного фаршу, не дозволяє досягти ефекту зниження показників кислотного та перекісного чисел в ліпідній фракції продукту протягом всього терміну зберігання.

35 Внесення екстракту розмарину в кількості, більшій ніж 0,15 % в складі ковбасного фаршу, може погіршувати органолептичні показники фаршів і призводити до зниження рН ковбасних виробів.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклад	Концентрація екстракту розмарину, %	Кислотне число, мг КОМ	Перекісне число, % J ₂	МАФАНМ, КУО в 1 г	Висновки
№ 1	0,05	1,21	0,028	0,50×10 ³	Достатньо високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, найвищий показник мікробіологічної стабільності
№ 2	0,10	1,21	0,026	0,48×10 ³	Високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 3	0,15	1,12	0,021	0,46×10 ³	Високі органолептичні показники, найнижчий ступінь окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність

5 Виробництво варено-копченої ковбаси згідно з корисною моделлю дозволяє отримувати продукт, в якому уповільнюється швидкість окислювальних та мікробіологічних процесів, що дозволяє отримати ковбасний виріб з високими органолептичними властивостями протягом всього терміну зберігання.

Джерела інформації:

1. Пат. 124222 UA A23L 13/50. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної. / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 10844, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6.

2. Химический состав пищевых продуктов / под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

3. Bozhko N. Analysis of the influence of rosemary and grape seed extracts on oxidation the lipids of Peking duck meat. / N. Bozhko, V. Tischenko, Pasichnyi V., A. Marynin, M. Polumbryk. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 4/11 (88) 2017. P. 4-9.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної, яка містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкурки, Апроред (альбумін сироватки крові), яка **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу як антиокислювальна добавка додається екстракт розмарину сухий, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7
екстракт розмарину сухий	0,05-0,15.

25

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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

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