

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80657

ВАРЕНА КОВБАСА "ДІЄТИЧНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.06.2013.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 13593

(22) Дата подання заявки: 27.11.2012

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2013

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.06.2013, Бюл. № 11

(72) Винахідники:  
Гончаров Георгій Іванович,  
UA,  
Страшинський Ігор  
Мирославович, UA,  
Мензелевський Євген  
Володимирович, UA(73) Власник:  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ВАРЕНА КОВБАСА "ДІЄТИЧНА"

(57) Формула корисної моделі:

Варена ковбаса, що містить яловичину жиловану 1-го сорту та свинину напівжирну подрібнену, молоко сухе знежирене, кухонну сіль, цукор пісок, перець чорний мелений, перець духмяний та часник, яка відрізняється тим, що додатково містить зародки пшениці та пектин яблучний у наступному співвідношенні компонентів, %:

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| яловичина жилована 1-го сорту | 36-55       |
| свинина напівжирна подрібнена | 44,25-53,51 |
| молоко сухе знежирене         | 0,75-0,9    |
| цукор-пісок                   | 0,09-0,1    |
| перець чорний мелений         | 0,04-0,05   |
| перець духмяний               | 0,04-0,05   |
| сіль кухонна                  | 2,2-2,3     |
| часник                        | 0,09-0,1    |
| яблучний пектин               | 0,5-1,5     |
| зародки пшениці               | 3,5-4,5.    |

(11) 80657

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.06.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80657** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

|  |   |
|--|---|
| <p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 13593</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>27.11.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.06.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.06.2013, Бюл.№ 11</b></p> | <p>(72) Винахідник(и):<br/><b>Гончаров Георгій Іванович (UA),<br/>Страшинський Ігор Мирославович (UA),<br/>Мензелевський Євген Володимирович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и):<br/><b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ<br/>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,<br/>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p> |
|--|---|

**(54) ВАРЕНА КОВБАСА "ДІЄТИЧНА"**

**(57) Реферат:**

Варена ковбаса містить яловичину жиловану 1-го сорту та свинину напівжирну подрібнену, молоко сухе знежирене, кухонну сіль, цукор пісок, перець чорний мелений, перець духмяний, часник, зародки пшениці та пектин яблучний.

**UA 80657 U**

Корисна модель належить до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути застосована на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють комбіновані ковбасні вироби.

Відома рецептура для виготовлення вареного ковбасного виробу, що містить основну сировину у такому співвідношенні, %:

|                      |    |
|----------------------|----|
| яловичина 1-го сорту | 40 |
| свинина напівжирна   | 59 |
| сухе молоко          | 1. |

Варена ковбаса містить м'ясо яловичину та свинину, сухе молоко як основну сировину. Окрім основної сировини згадана рецептура включає ряд інгредієнтів та прянощів, зокрема: сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмяний, часник (ГОСТ 23670-79 на ковбаси варені, сосиски, сардельки).

Недоліком є те, що він має недостатньо високі функціонально-технологічні властивості, має незбалансованість білків, жирів та вуглеводів, за рахунок підвищеного вмісту жиру.

В основу корисної моделі поставлена задача, що полягає у створенні вареної ковбаси, збагаченої натуральними рослинними добавками, які у поєднанні із високоякісною м'ясною сировиною змогли б відповідати органолептичним показникам та мати лікувально-профілактичні властивості. Серед рослинних добавок, зокрема, зародки пшениці, пектин яблучний.

Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса, що містить яловичину жиловану першого сорту, свинину напівжирну подрібнену, молоко сухе знежирене, кухонну сіль, цукор пісок, перець чорний мелений та перець духмяний, згідно з корисною моделлю, додатково містить зародки пшениці, пектин яблучний у наступному співвідношенні компонентів, %:

|                       |            |             |
|-----------------------|------------|-------------|
| яловичина             | жилована   |             |
| першого сорту         |            | 36-55       |
| свинина               | напівжирна |             |
| подрібнена            |            | 44,25-53,51 |
| молоко сухе знежирене |            | 0,75-0,9    |
| цукор-пісок           |            | 0,09-0,1    |
| перець чорний мелений |            | 0,04-0,05   |
| перець духмяний       |            | 0,04-0,05   |
| сіль кухонна          |            | 2,2-2,3     |
| часник                |            | 0,09-0,1    |
| яблучний пектин       |            | 0,5-1,5     |
| зародки пшениці       |            | 3,5-4,5.    |

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Під час проведення дослідження було розглянуто наступні співвідношення:

Зразок № 1 - Відсоток зародків пшениці становив 3,0.

Зразок № 2 - Відсоток зародків пшениці становив 4,0.

Зразок № 3 - Відсоток зародків пшениці становив 5,0.

В результаті досліду було встановлено, що оптимальним є зразок № 2, зразок № 1 мав низькі функціональні властивості, а зразок № 3 мав незадовільні органолептичні показники (смак та зовнішній вигляд). В ході детального дослідження було встановлено оптимальний діапазон вмісту зародків пшениці від 3,5-4,5%. Введення зародків пшениці менше 3,5% призводить до недостатньої кількості харчових волокон та неспроможності досягнення лікувально-профілактичного ефекту. При внесенні зародків пшениці більше ніж 4,5% спостерігається погіршення смакових показників.

Експериментальні зразки містили в собі пектин у наступному співвідношенні:

Зразок № 1-0,4.

Зразок № 2-0,8.

Зразок № 3-1,2.

Зразок № 4-1,6.

Зразок № 1 був функціонально незадовільним, адже така кількість пектину неспроможна спричинити лікувально-профілактичний ефект. Зразок № 4 мав незадовільні органолептичні показники (консистенція, зовнішній вигляд та смак). Оптимальними були зразки № 2 та № 3. Експериментальним шляхом було встановлено оптимальний діапазон кількості пектину від 0,5-1,5%. Введення яблучного пектину менше 0,5% не забезпечує продукт пектином в повній мірі, для його нормального засвоєння в необхідній кількості. Внесення більше ніж 1,5% суттєво погіршує органолептичні властивості готового виробу за рахунок зміни смаку та консистенції.

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт харчовими волокнами та пектиновими речовинами, що позитивно впливають на роботу шлунка та мікрофлору кишечника.

5

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Варена ковбаса, що містить яловичину жиловану 1-го сорту та свинину напівжирну подрібнену, молоко сухе знежирене, кухонну сіль, цукор пісок, перець чорний мелений, перець духмяний та часник, яка відрізняється тим, що додатково містить зародки пшениці та пектин яблучний у наступному співвідношенні компонентів, %:

10

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| яловичина жилована 1-го сорту | 36-55       |
| свинина напівжирна подрібнена | 44,25-53,51 |
| молоко сухе знежирене         | 0,75-0,9    |
| цукор-пісок                   | 0,09-0,1    |
| перець чорний мелений         | 0,04-0,05   |
| перець духмяний               | 0,04-0,05   |
| сіль кухонна                  | 2,2-2,3     |
| часник                        | 0,09-0,1    |
| яблучний пектин               | 0,5-1,5     |
| зародки пшениці               | 3,5-4,5.    |

---

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

---

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