

ТЕМУХ
УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 86339

САРДЕЛЬКИ "КРОЛЯЧІ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.12.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

Coling

М.В. Ковіня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86339** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23L 1/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 08415	(72) Винахідник(и): Аветян Едуард Георгійович (UA), Пешук Людмила Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.07.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2013, Бюл.№ 24	

(54) САРДЕЛЬКИ "КРОЛЯЧІ"

(57) Реферат:

Сардельки містять м'ясо кроля, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, часник мелений, м'ясо курей, жир кролячий, олію гірничну, шрот розторопші, біомасу грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини.

UA 86339 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва сарделек, які може бути застосована на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють сардельки або варені ковбаси.

Відома рецептура для виготовлення вареної ковбаси, що містить основну сировину в такому

5 співвідношенні, %:

мясо кроля	85
шпик боковий	13
мука пшенична	2.

Ковбаса містить м'ясо кроля, шпик боковий та муку пшеничну як основну сировину. Крім основної сировини задана рецептура включає ряд інгредієнтів і прянощів, зокрема: сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, часник мелений (ТУ 49 РСФСР236 "Колбаса вареная кроличья отдельная 1 сорта").

10 Недоліком даного виробу є те, що він має недостатньо високі функціонально-технологічні властивості, має незбалансованість білків, жирів та вуглеводів.

Вирішено замінити частину м'ясних компонентів сировиною рослинного походження, а саме - функціонального призначення.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу створити рецептури сарделек на основі м'яса кролів, які мають підвищені функціонально-технологічні властивості за рахунок поліненасичених жирних кислот, вітамінів та мінеральних речовин. Цього можна досягти за рахунок введення до рецептури біомаси грибів гливи, олії гірчиної, шроту розторопші, замінити воду екстрактом шипшини.

20 Поставлена задача вирішується тим, що сардельки "Кролячі", які містять м'ясо кроля, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний, перець духмяний, часник мелений, згідно з корисною моделлю, додатково вводять м'ясо курей, жир кролячий, олію гірчичну, шрот розторопші, біомасу грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини, в наступному співвідношенні, %:

м'ясо кроля	45-60
м'ясо курей	16-22
жир кролячий	13-18
олія гірчична	3-7
шрот розторопші	3-9
біомаса грибів гливи	1-5
сухе молоко	1-4
сіль кухонна	1,8-2,1
перець чорний	0,11-0,13
перець духмяний	0,08-0,1
нітрит натрію	0,003-0,004
екстракт шипшини	10-30.

25 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному:

Введення до рецептури сарделек курячого м'яса, жиру кролячого, олії гірчиної, біомаси грибів гливи, шроту розторопші та екстракту шипшини дозволяє отримати функціональний продукт з оптимальними органолептичними та технологічними властивостями, збалансованим за хімічним складом.

30 Додавання екстракту шипшини в кількості 10-30 % до основної сировини дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів вітамінами групи С, Р, В, Е, К та мінералами та забезпечити високі функціонально-технологічні показники готових виробів. При менше 10 та більше 30 % екстракту шипшини погіршується консистенція та смакові властивості.

35 Додавання в рецептуру 3-7 % олії гірчичної надає готовому продукту вишуканий аромат та пікантний смак, при додаванні менше 3 та більше 7 % значно погіршуються смакові властивості.

Додавання шроту розторопші у кількості 3-9 % дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів вітамінами групи D, А, Е, F, В, К та речовиною силімарин. Найкращі функціонально-технологічні та органолептичні показники при додаванні 3 % шроту розторопші, при додаванні більше 9 % значно погіршуються органолептичні показники.

40 Введення в рецептуру жиру кролячого у кількості 13-18 % запобігає оптимальному співвідношенню між кількістю насичених, моно- і поліненасичених жирних кислот.

Додавання сухого молока у кількості 1-4 % запобігає зв'язуванню компонентів, при використанні менше 1 % зв'язування компонентів погіршується, а більше 4 % - погіршуються смакові властивості.

Додавання біомаси грибів гливи 1-5 % до рецептури сардельок забезпечує вітамінами, мікроелементами (калій, магній, залізо), мінеральними та біологічно активними речовинами. При додаванні менше 1 % недостатня кількість вітамінів та мікроелементів, а більше 5 % утворює різкий запах грибів, що неприйнятний для сардельок.

5 Використання запропонованої рецептури для виробництва сардельок дозволяє збалансувати хімічний склад та покращити функціональні властивості виробу.

Технічний результат полягає у наступному:

Створено рецептуру сардельок, які належать до дієтичного продукту, мають функціонально-технологічні властивості, а також високу харчову цінність, збагачені вітамінами та мінералами.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Сардельки, що містять м'ясо кроля, сіль кухонну, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний, перець духмянний, часник мелений, які відрізняються тим, що додатково введено м'ясо курей, жир кролячий, олію гірничу, шрот розторопші, біомасу грибів гливи, сухе молоко та екстракт шипшини, в наступному співвідношенні, %:

м'ясо кроля	45-60
м'ясо курей	16-22
жир кролячий	13-18
олія гірнична	3-7
шрот розторопші	3-9
біомаса грибів гливи	1-5
сухе молоко	1-4
сіль кухонна	1,8-2,1
перець чорний	0,11-0,13
перець духмянний	0,08-0,1
нітрит натрію	0,003-0,004
екстракт шипшини	10-30.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2013



Уповноважена особа

(підпис)