



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **133197** (13) **U**
(51) МПК

A23L 13/20 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 33/105 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 10594</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.10.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.03.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2019, Бюл.№ 6</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Вертелецька Наталія Павлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p>
---	--

(54) М'ЯСОМІСТКА НАПІВКОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ КАЧКИ ПЕКІНСЬКОЇ

(57) Реферат:

М'ясомістка напівкопчена ковбаса має м'ясо качки, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, колагеновмісну сировину. Як м'ясо качки використано м'ясо качки пекінської, Ковбаса додатково має препарат рослинних волокон Fiber XS. Як колагеновмісну сировину містить шкіру курячу. Як м'ясну сировину має м'ясо качки пекінської, серце свиняче. Як додаткове джерело повноцінного білка тваринного походження суху молочну сироватку.

UA 133197 U

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

Відома рецептура м'ясомісткої 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
соевий ізолят	8-12
апроред	0,3-0,7.

5 Недоліком даної рецептури є високий вміст колагеновмісної сировини та значна частка рослинних білків, що не дозволяє в повній мірі забезпечувати рівень збалансованості білкового складу ковбасного виробу.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясомісткої напівкопченої ковбаси з м'яса качки пекінської з використанням додаткових джерел білків тваринного і рослинного походження та за рахунок переробки вторинної сировини, яка забезпечувала б одержання нових виробів зі збалансованим складом поживних речовин.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясомістка напівкопчена ковбаса, яка містить м'ясо качки пекінської, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, колагеновмісну сировину додатково містить препарат рослинних волокон Fiber XS, як колагеновмісну сировину містить шкіру курячу, як м'ясну сировину містить м'ясо качки пекінської, серце свиняче, як додаткове джерело повноцінного білка тваринного походження використовують суху молочну сироватку, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки пекінської	40-50
серце свиняче	15-25
шпик боковий	10-20
шкурка куряча	5-10
соевий ізолят	3-7
суха молочна сироватка	3-7
fiber XS	3-7.

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

20 Введення м'яса пекінської качки у кількості 40-50 % забезпечує високу біологічну цінність виробів та вміст макро- та мікроелементів. Введення м'яса мускусної качки у кількості вище 50 % недоцільне з точки зору собівартості.

25 Введення в рецептуру серця свинячого менше 15 % не впливає на харчову цінність та текстуру продукту, а більше 25 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення в рецептуру соєвого ізоляту у кількості менше 3 % не забезпечує високі технологічні властивості виробу, більше 7 % недоцільно з точки зору собівартості.

30 Введення в рецептуру сухої молочної сироватки в кількості менше 3 % не забезпечує достатнього балансування білкового складу, більше 7 % недоцільно з точки зору погіршення органолептичних показників виробу.

Введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber менше 3 % не впливає на текстуру виробів, а введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber більше 7 % погіршує смакові властивості готового продукту.

35 Приклади здійснення корисної моделі за складом несолоної сировини та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури			
	Аналог	1	2	3
Сировина, несолена, кг на 100 кг				
м'ясо качине	45	50	45	40
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	20	-	-	-
серце свиняче	15	15	20	20
шпик боковий	10	20	15	15
шкурка куряча	-	-	5	10

Продовження таблиці

соєвий ізолят	9,5	5	5	5
суха сироватка молочна	-	7	5	5
фібер XS	-	3	5	5
апроред	0,5	-	-	-
РАЗОМ	100	100	100	100
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини:				
сіль кухонна харчова	3000	3000	3000	3000
натрію нітрит	5,0	5,0	5,0	5,0
цукор-пісок	100	100	100	100
перець чорний мелений	100	100	100	100
горіх мускатний мелений	50	50	50	50
часник	0,2	0,2	0,2	0,2
Висновки	Виріб має задовільні органолептичні показники та текстуру	Виріб відповідає вимогам органолептичних показників та текстури характерній для напівкопчених ковбас	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам напівкопчених ковбас і має високий рівень збалансованості поживних речовин	Виріб відповідає вимогам органолептичних показників та текстури характерній для напівкопчених ковбас

5 Технічний результат: дана рецептура для виробництва м'ясомісткої напівкопченої ковбаси дозволяє отримати продукт, який має високі органолептичні показники і збалансований склад поживних речовин, повністю відповідає вимогам до напівкопчених ковбасних виробів.

Джерела інформації:

10 1. Пат. №124222 UA, МПК А23L 13/50, А23L 13/20, А23L 33/1850 (2016.01). М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускатної / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський національний аграрний університет - № u201710844; заявл. 06.11.2017; опуб. 26.03.18, Бюл. №6.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 М'ясомістка напівкопчена ковбаса, яка містить м'ясо качки, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, колагеновмісну сировину, яка **відрізняється** тим, що додатково містить препарат рослинних волокон Fiber XS, як колагеновмісну сировину містить шкуру курячу, як м'ясну сировину містить м'ясо качки пекінської, серце свиняче, як додаткове джерело повноцінного білка тваринного походження суху молочну сироватку, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг несоленої основної сировини фаршу:

м'ясо качки пекінської	40-50
серце свиняче	15-25
шпик боковий	10-20
шкурка куряча	5-10
соєвий ізолят	3-7
суха молочна сироватка	3-7
Fiber XS	3-7.

20

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