



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **68235** (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 2011 07842</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>22.06.2011</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.03.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.03.2012, Бюл.№ 6</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пешук Людмила Василівна (UA), Галенко Олег Олександрович (UA), Дубяга Віталій Михайлович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01033 (UA)</b></p>
---	---

**(54) СИРОКОПЧЕНА КОВБАСА З МЕДОМ**

**(57) Реферат:**

Сирокопчена ковбаса, з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перцю чорного меленого, мускатного горіха. Як цукор використовується декстроза та додатково вноситься перець зелений горошок і мед рідкий.

**UA 68235 U**

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва сирокочених ковбас.

Відома рецептура сирокоченої ковбаси "Столична" вищого сорту, яка містить яловичину вищого сорту 35 %, свинину нежирну 35 %, шпик хребтовий 30 %, а також сіль, нітрит натрію, цукор, перець чорний мелений, перець духмянний мелений, мускатний горіх та коньяк (див. ДСТУ 4427:2005).

Недоліком цього продукту є невисока збалансованість за мікроелементним складом.

Задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення сирокочених ковбас, яка шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечує підвищення структурно-реологічних, органолептичних, профілактично-оздоровчих властивостей продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в сирокоченій ковбасі, що містить яловичину вищого сорту, свинину нежирну, шпик хребтовий, сіль, нітрит натрію, перець чорний мелений, мускатний горіх, згідно з корисною моделлю, як цукор використовується декстроза та додатково вноситься перець зелений горошок і мед рідкий у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина вищого сорту	8-10
свинина нежирна	61-63
шпик хребтовий	25-27
мед рідкий,	2-4
з розрахунку г на 100 кг фаршу:	
сіль	2700-2900
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	290-310
перець чорний мелений	90-110
перець зелений горошок	90-1100
мускатний горіх	40-60.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання меду рідкого дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості сирокочених ковбас; отримати пікантний продукт, збалансований за хімічним складом, збагативши його мікроелементами.

Введення м'ясної сировини (яловичини вищого сорту, свинини нежирної) до 69 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини понад 73 % недоцільно з точки зору собівартості отриманого продукту.

Введення шпик до 25 % погіршує смакові властивості готового продукту, а понад 27 % - призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Додавання солі до 2700 г на 100 кг та понад 2900 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Використання нітриту натрію до 9,9 г на 100 кг та понад 10 г на 100 кг погіршує органолептичні властивості готового продукту.

Додавання декстрази до 290 г на 100 кг та понад 310 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого до 90 г на 100 кг та понад 110 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю зеленого горошку до 900 г на 100 кг та понад 1100 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання мускатного горіха до 40 г на 100 кг та понад 60 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення меду рідкого понад 4 % знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання у кількості до 2 % не забезпечується пікантність продукту.

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом, збагатити продукт мікроелементами, підвищити біологічну цінність продукту та досягти цільових органолептичних характеристик.

#### 45 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Сирокочена ковбаса з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перцю чорного меленого, мускатного горіха, яка **відрізняється тим, що як цукор використовується декстроза та додатково вноситься перець зелений горошок і мед рідкий у наступному співвідношенні компонентів, %:**

яловичина вищого сорту	8-10
свинина нежирна	61-63
шпик хребтовий	25-27
мед рідкий,	2-4
з розрахунку г на 100кг фаршу:	
сіль	2700-2900
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	29-31
перець чорний мелений	90-110
перець зелений горошок	90-1100
мускатний горіх	40-60.

---

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

---

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