



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **122445** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23B 4/00**

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 07212</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>10.07.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.01.2018</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2018, Бюл.№ 1</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пасічний Василь Миколайович (UA), Хорунжа Тетяна Олегівна (UA), Харпачов Олег Вікторович (UA), Рамік Оксана Сергіївна (UA), Пасічна Світлана Петрівна (UA), Костишин Василь Дмитрович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	--

**(54) СОСИСКИ КОНСЕРВОВАНІ**

**(57) Реферат:**

Сосиски консервовані містять м'ясо, сіль, перець, мускатний горіх, воду. Як м'ясо використовується червоне м'ясо курчат-бройлерів, додатково містять білкову композицію (із тваринного білка "Скан-Про і сухої молочної сироватки), кров харчову, рослинний концентрат (целюлозу), емулін, кетчуп "Лягідний".

**UA 122445 U**



Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва м'ясних та м'ясомістких консервів.

Відома рецептура консервів "Сосиски латвійські в томатному соусі", яка містить: свинину, шпик, топлений жир, цибулю, шрот насіння гарбуза, томатне пюре, оцет, цукор, сіль, перець, нітрит натрію, мускатний горіх. (Справочник по производству консервов. Том 3. - М.: Пищевая промышленность, 1971. - С. 146-149).

Недоліком даної рецептури є її висока собівартість та низька функціональність. В основу корисної моделі поставлено задачу шляхом застосування більш дешевої та поширеної основної сировини, підвищити рентабельність виготовлення сосисок, зі збереженням високої якості, шляхом додавання до їх складу розробленої композиції, компенсувати смакові та поживні характеристики, а також зберегти харчову цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що склад сосисок консервованих, що включає м'ясо, сіль, перець, воду, мускатний горіх, згідно з корисною моделлю, додатково містить білкову гідратовану композицію (тваринний білок "Скан-Про", суху молочну сироватку, вода), кров харчову, рослинний концентрат (мікронізовану целюлозу), емулін, кетчуп "Лагідний". У наступних співвідношеннях, мас. %:

м'ясо куряче червоне	40 %
білкова композиція (тваринний білок "Скан-Про", суха молочна сироватка)	25-30
кров харчова	3-5
рослинний концентрат (мікронізована целюлоза)	10-15
емулін	1-1,5
сіль	1,5-2,0
перець	0,4-45
мускатний горіх	0,31-0,35
кетчуп "Лагідний"	5-10
вода	решта.

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

Аналіз функціональних властивостей сосисок показує, що додавання м'яса менше 40 % призводить до зниження смакових властивостей, а більше 40 % - до подорожчання продукту. Внесення крові більше 5 % надає продукту специфічний смак та запах, що погіршує органолептичні якості, менше 3 % не значно впливає на кількість гемового заліза в продукті. Додавання білкової композиції в кількості більше 30 % негативно впливає на органолептичні властивості ковбасних виробів, зменшує їх в'язкісні характеристики. Внесення емуліну менше 1 % не дає змогу забезпечити необхідний для ковбасних виробів вміст тваринних білків, більше 1,5 % економічно не доцільно. Внесення рослинного концентрату (целюлози) менше 10 % не сприяє покращенню показників консистенції (пластичності, ніжності), більше 15 % впливає на формування підвищеної щільності виробів. Додавання солі кухонної менше 1,5 % та більше 2,0 % погіршує смакові властивості готового продукту. Додавання мускатного горіху менше 0,31 % і більше 0,35 % погіршує смакові властивості готового продукту. Введення перцю менше 0,4 % не забезпечує необхідних органолептичних характеристик продукту, введення більше 0,45 % погіршує органолептичні показники.

Приклади рецептурного складу сосисок консервованих з підвищеним вмістом гемового заліза наведені в таблиці.

35

Таблиця

Сировина %	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Червоне м'ясо курятини	40,0	40,0	40,0	32,0	30,0
Кров харчова	5,0	3,0	3,0	7,0	8,0
Білкова композиція	25,0	30,0	28,0	22,0	20,0
Емулін	1,0	1,5	1,2	0,5	2,0
Рослинний концентрат (целюлоза)	15,0	10,0	13,0	20,0	18,0
Сіль	2,0	2,0	1,8	0,8	1,0
Перець	0,42	0,45	0,44	0,1	0,1
Мускатний горіх	0,31	0,33	0,35	0,15	0,2
Кетчуп	8,0	10,0	9,0	4,0	11,0
Вода	решта	решта	решта	решта	решта
Всього	100	100	100	100	100
Органолептична оцінка	Добре	Відмінно	Відмінно	Незадовільно	Задовільно

Технічний результат.

Додавання додаткової сировини покращує смак продукту, робить його більш насиченим.

- 5 Наведені рецептурні співвідношення дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, розширити асортимент м'ясних та м'ясомістких консервів.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Сосиски консервовані, що містять м'ясо, сіль, перець, мускатний горіх, воду, які **відрізняються** тим, що як м'ясо використовується червоне м'ясо курчат-бройлерів, містять білкову композицію (із тваринного білка "Скан-Про і сухої молочної сироватки), кров харчову, рослинний концентрат (целюлозу), емулін, кетчуп "Лагідний", при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

м'ясо куряче червоне	40 %
білкова композиція (тваринний білок "Скан-Про", суха молочна сироватка)	25-30
кров харчова	3-5
рослинний концентрат (мікронізована целюлоза)	10-15
емулін	1-1,5
сіль	1,5-2,0
перець	0,4-45
мускатний горіх	0,31-0,35
кетчуп "Лагідний"	5-10
вода	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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