

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 103975

КОВБАСКИ "КУРЯЧІ"

ти

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи
: _____: _____к
корисні моделі .

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
10.12.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України (

М.В. Ковнія



Винахід належить до м'ясної промисловості, і може бути застосований на м'ясокомбінатах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють січені напівфабрикати.

Відома рецептура для виготовлення купатів "Курячі" (ТУ У 15.8-20611875.28-2004 з 5 виробництва напівфабрикатів м'ясних січених), що містять основну сировину у такому співвідношенні, %:

м'ясо курей механічного обвалювання 87
соєве борошно 13.

Купати "Курячі" містять м'ясо курей механічного обвалювання та соєве борошно як основну сировину.

Окрім основної сировини згадана рецептура включає ряд інгредієнтів і прянощів, зокрема: цибулю, сіль кухонну, перець чорний, часник свіжий, коріандр, воду.

Ю Недоліком цього способу виявляється те, що отримані напівфабрикати не мають стабільних фізико-хімічних показників.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення рецептури ковбасок при використанні додаткових джерел білка рослинного походження за рахунок регіональних білкових ресурсів нетрадиційної сировини, яка забезпечувала б одержання нових виробів із збалансованим 15 складом поживних речовин.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що склад ковбасок "Курячі", який включає м'ясо курей механічного обвалювання, цибулю, сіль кухонну, перець чорний, часник свіжий, коріандр, воду, згідно винаходу, додатково включає амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) у наступному рецептурному співвідношенні, у %:

м'ясо курей механічного обвалювання 65-67
амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) 14-16
цибуля 8,5-8,7
часник свіжий 0,7-0,8
перець чорний 0,18-0,19
коріандр 0,01-0,02
кухонна сіль 1,3-0,4
вода решта.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Встановлено, що амарант за розмірами частинок і особливостями його будови не відрізняється від аналогічних структурних елементів цих виробів; додавання амаранту дозволило одержати продукти, збалансовані за амінокислотним складом за рахунок збагачення 25 їх метіоніном, фенілаланіном, триптофаном і зменшення ступеню дефіциту лімітованої амінокислоти фенілаланіну.

Визначено фракційний та жирнокислотний склад купатів з амарантом, що дає можливість констатувати в них зменшення загального вмісту ліпідів порівняно з контролем за рахунок зниження кількості ацилгліцеролів, збагачення їх незамінною лінолевою кислотою, зменшення ЗО вмісту загального холестеролу вдвічі. При виготовленні ковбасок "Курячі" показано, що за рахунок амаранту відбувається підвищення харчової цінності та збагачення мінерального складу виробів кальцієм, магнієм, цинком, марганцем та вітаміном Е.

Це поглиблює сучасні уявлення про джерела сировини рослинного походження, які можна використовувати як харчові заміники м'ясної сировини. Внесення амаранту в кількості 10-15 % 35 до складу рецептури ковбасок "Курячі" забезпечить їх високу харчову і біологічну цінність та якісні показники.

Порівняльна характеристика хімічного складу рослинної і тваринної сировини

Таблиця 1

Показники, %	Курятина	Соєве борошно	Пшеничне борошно	Амарантове борошно
Волога	68,01 ±2,78	8,18±0,22	13,40±0,53	11,35±0,12
Сухі речовини	34,99±2,78	91,82±0,22	86,60±0,53	88,65±0,12
Білки	16,89±0,18	51,04±0,44	9,72±0,70	16,13±0,14
Жири	9,00±1,20	1,62±0,06	1,09±0,08	6,72±0,09
Мінеральні речовини	1,59±0,01	6,19±0,26	0,70±0,04	4,83±0,17
Загальні вуглеводи, в тому числі клітковина	2,11 ±3,31	32,96±0,49 3,65±0,15	75,09±0,67 0,23±0,09	60,97±0,21 4,37±0,38

UA 103975 C2 .

Порівняльна характеристика амінокислотного складу сировини
Таблиця 2

Компоненти	Шкала ФАО ВООЗСІ974)	Курятина	Соеве борошно	(7шеничне борошно	Амарантове борошно
1	2	3	4 / 5		6
Незамінні амінокислоти, г/100г білка:					
Ізолейцин	4,2	4,91	5,19	4,12	3,70±0,07
Лейцин	7,00	7,42	7,55	8,21	5,19±0,23
Лізин	5,1	8,58	5,99	2,37	4,75±0,12
Метіонін	2,6	2,36	1,60	0,92	4,44±0,50
Фенілаланін	7,3	4,01	4,61	4,81	4,20±0,16
Треонін	3,5	4,53	3,98	2,57	3,54±0,08
Валін	4,8	5,76	5,99	3,71	4,78±0,27
Триптофан	1,1	1,30	1,29	0,92	3,82±0,28
Сума:	34,0	38,89	36,30	27,63	34,42
Замінні амінокислоти, г/100 г білка:					
Цистин		1,24	1,78	1,89	3,71 ±0,36
Тирозин		3,57	3,04	2,39	3,41 ±0,43
Гістидин		3,97	2,81	1,87	3,42±0,41
Аланін		5,36	4,21	3,16	4,35±0,27
Аргінін		6,11	6,70	4,13	10,59±0,36
Аспарагінова кисл.		9,19	10,95	3,25	8,96±0,19
Гліцин		4,82	4,07	3,36	8,83±0,56
Глютамінова кислота		15,50	17,34	28,85	14,99±0,55
Пролін		4,49	5,33	8,36	4,04±0,57
Серин		4,21	5,93	4,78	4,41 ±0,17
Сума:		58,46	62,16	71,35	66,71
Співвідношення не замін, до замін, а.к.:		0,67	0,58	0,39	0,49

Дослідження вітамінного та мінерального складу амаранту показало значний вміст кальцію, магнію та вітаміну Е, порівняно з м'ясною сировиною, що свідчить про можливість доповнювати її цими мікронутрієнтами в процесі виготовлення ковбасок "Курячі".

Рецептури ковбасок "Курячі"

Таблиця 3

Сировина, г/100 г купатів	Розроблені рецептури				
	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5
М'ясо курей механічного обвалювання	70	67	66	65	62
Амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1)	12	14	15	16	18
Цибуля	9	8,6	8,6	8	8,4
Часник свіжий	0,7	0,8	0,8	0,7	1
Перець чорний	0,18	0,19	0,19	0,18	0,19
Коріандр	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01
Кухонна сіль	1,1	1,4	1,4	1,1	1,4
Вода	7	8	8	9	9
Оцінка	незадовільно	відмінно	відмінно	відмінно	незадовільно

IIA 103975 C2

Аналіз показує, що до складу розроблених рецептур ковбасок "Курячі" доцільно додавати амарантове борошно у кількості 14-16 %.

Аналіз функціональних властивостей ковбасок "Курячі" показує, що збільшення вмісту вологи (В33) сприяє збільшенню виходу виробів і покращенню показників консистенції 5 (пластичності, ніжності). Збільшення цієї продукції призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 10 Ковбаски, що містять м'ясо курей механічного обвалювання, цибулю, часник свіжий, перець чорний, коріандр, кухонну сіль та воду, які відрізняються тим, що додатково містять амарантове борошно, гідратоване у співвідношенні 1:1, при наступному співвідношенні компонентів, %:
- | | |
|--|-----------|
| м'ясо курей механічного обвалювання | 65-67 |
| амарантове борошно, гідратоване у співвідношенні 1:1 | 14-16 |
| цибуля | 8,5-8,7 |
| часник свіжий | 0,7-0,8 |
| перець чорний | 0,18-0,19 |
| коріандр | 0,01-0,02 |
| кухонна сіль | 1,3-0,4 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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

UA 103975 C2

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

- (21) Номер заявки: а 2012 14235
(22) Дата подання заявки: 13.12.2012
(24) Дата, з якої є чинними 10.12.2013 права на винахід:
- (41) Публікація відомостей 25.06.2013, Бюл.№ 12 про заявку:
(46) Публікація відомостей 10.12.2013, Бюл.№ 23 про видачу патенту:
- (72) Винахідник(и):
Гончаров Георгій Іванович (UA),
Страшинський Ігор Мирославович (UA),
Мозоль Юлія Василівна (UA)
- (73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
- (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
RU 2156594 C1, 27.09.2000 RU 2348255 C1, 10.03.2009 Мартинюк І.О. Дослідження санітарно- мікробіологічних показників варених ковбасних виробів з амарантовим борошном. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім.С.З.Гжицького. - Львів [он-лайн], 2009 [знайдено 23.09.2013]. Знайдено в Інтернет: <URL: http://archive.nbu.gov.ua/portal/chem_biol/nvlnu/2009_2_5.pdf>
Мартинюк І.О. Дослідження термінів зберігання комбінованих ковбасних виробів з амарантовим борошном. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім.С.З.Гжицького. - Львів [он-лайн], 2008 [знайдено 23.09.2013]. Знайдено в Інтернет: <URL: http://archive.nbu.gov.ua/portal/chem_biol/nvlnu/2008_3_3.pdf>
Федоров А.А. Получение, свойства и применение белков амаранта в производстве функциональных продуктов питания. Автореферат. - Воронеж [онлайн], 2010 [знайдено 23.09.2013]. Знайдено в Інтернет: <URL: <http://tekhnosfera.com/view/40482/a#?page=22>>
- (54) КОВБАСКИ "КУРЯЧІ"
- (57) Реферат:
Ковбаски містять м'ясо курей механічного обвалювання, цибулю, часник свіжий, перець чорний, коріандр, кухонну сіль, воду та амарантове борошно, гідратоване при співвідношенні 1:1.

С
М
О
ю
н
С
О
Ю
З

01)103975

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою 2
арк.

10.12.2013



Уповноважена особа

(підпис)

<11)103975

(19) U A

(51) мпк

A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки:	а 2012 14235	(72) Винахідники:	Гончаров Георгій Іванович,
(22) Дата подання заявки:	13.12.2012	ид,	
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	10.12.2013	Страшинський Ігор	
		Мирославович, иА,	
		Мозоль Юлія Василівна, ІА	
(41) Дата публікації відомостей про заяву та номер бюлетеня:	25.06.2013, Бюл.№ 12	(73) Власник:	
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.12.2013, Бюл. № 23	НАЦІОНАЛЬНИЙ	
		УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ	
		ТЕХНОЛОГІЙ,	
		вул. Володимирська, 68, м.	
		Київ-33, 01601, ид	

(54) і
Назва винаходу:
КОВБАСКИ "КУРЯЧІ"

(57) Формула винаходу:

Ковбаски, що містять м'ясо курей механічного обвалювання, цибулю, часник свіжий, перець чорний, коріандр, кухонну сіль та воду, які відрізняються тим, що додатково містять амарантове борошно, гідратоване у співвідношенні 1:1, при наступному співвідношенні компонентів, %: м'ясо курей механічного обвалювання 65-67
амарантове борошно, гідратоване у співвідношенні 1:1
цибуля часник свіжий перець чорний 14-16 коріандр кухонна сіль вода
8,5-8,7
0,7-0,8
0,18-
0,19
0,01-
0,02
1,3-0,4
решта.