



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **81787** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 01094</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.01.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.07.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2013, Бюл.№ 13</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Галенко Олег Олександрович (UA), Хавро Аліна Юріївна (UA), Шевченко Тетяна Петрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ВАРЕНА КОВБАСА З МІНЕРАЛЬНОЮ ДОБАВКОЮ ІЗ ШКАРАЛУПИ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ

(57) Реферат:

Варена ковбаса з мінеральною добавкою із шкаралупи перепелиних яєць містить свинину жиловану напівжирну, шпик хребтовий, сіль кухонну, нітрит натрію, цукор-пісок, перець чорний мелений, курятину, моркву свіжу очищену, меланж, мінеральну добавку із шкаралупи перепелиних яєць, кардамон, часник свіжий або консервований.

UA 81787 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва варених ковбас, і може бути застосована на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють комбіновані варені ковбасні вироби.

5 Відомий склад ковбаси вареної любительської за технологією збірника А.Г. Забашти "Довідник по виробництву фаршированих і варених ковбас, сардельок, сосисок і м'ясних хлібців", - М.: Франтэрн, 2001.-709 с.: яловичина жилована вищого сорту - 35, свинина жилована нежирна - 40, шпик хребтовий - 25, сіль кухонна - 2,5, нітрит натрію - 0,0075, цукор-пісок - 0,1, перець чорний мелений - 0,085, горіх мускатний - 0,055.

10 Недоліком відомого складу є використання компонентів, що не забезпечують достатні функціонально-технологічні і поживні властивості та які характеризуються пониженою засвоюваністю організмом людини.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалити склад вареної ковбаси, яка має підвищені функціонально-технологічні властивості і високу харчову цінність; збагатити її кальцієм та водночас збалансувати за мікронутрієнтним складом, досягнути оптимального співвідношення кальцію до фосфору як 2 до 1.

20 Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса з мінеральною добавкою із шкаралупи курячих яєць містить свинину жиловану, шпик хребтовий, а також сіль кухонну, нітрит натрію, цукор-пісок, перець чорний мелений. Згідно з корисною моделлю, використовують свинину напівжирну та додатково використовують курятину, моркву свіжу очищену, меланж, мінеральну добавку із шкаралупи перепелиних яєць, кардамон, часник свіжий або консервований у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

курятину	36 - 34
свинина жилована	
напівжирна	47 - 45
шпик хребтовий	9 - 11
морква свіжа очищена	3 - 5
меланж	1 - 3
мінеральна добавка із шкаралупи перепелиних яєць	1 - 3
сіль кухонна	2,5 - 2,3
нітрит натрію	0,0053 - 0,0049
цукор-пісок	0,34 - 0,24
перець чорний мелений	0,05 - 0,04
кардамон	0,05 - 0,04
часник свіжий або консервований	0,06 - 0,05.

25 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання мінеральних добавок із шкаралупи курячих яєць дозволяє збагатити продукт кальцієм та водночас збалансувати його за мікронутрієнтним складом і досягти оптимального співвідношення кальцію до фосфору як 2 до 1.

30 М'ясо курей - є цінним джерелом білкових та мінеральних речовин, жирів і вітамінів. Середній вміст білка становить 18-20 %, жиру не перевищує 10 %. Незначний вміст жиру дозволяє рекомендувати куряче м'ясо людям з серцево-судинними захворюваннями та дітям. В курячому м'ясі міститься до 240 мг % калію, до 298 мг % фосфору, до 32 мг % магнію, до 20 мг % кальцію, 3,0 мг % заліза, 7,4 мг % цинку, 1,0 мг % кобальту, крім цього, незначна кількість міді, нікелю, марганцю, йоду; по 0,07 мг % вітаміну А і В1 до 0,15 мг % вітаміну В₂; 3,7 мг % вітаміну РР; до 0,8 мг % вітаміну В₆. Вживання курячого м'яса допомагає попередити інфаркти, інсульти, знижує ризик гіпертонії, нормалізує обмін речовин.

35 М'ясо курей має приємний запах і смак завдяки наявності великої кількості специфічних аромоутворюючих компонентів. Воно багате на глутамінову кислоту (12,3 %), лейцин (11,2 %), аргінін (6,9 %), лізин (8,1 %), тирозин (4,2 %), треонін (4,7 %), метіонін (3,4 %).

40 Свинина - характеризується високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. У ній менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Харчова цінність свинини залежить від вмісту в ній жирів. Наявність жирової тканини надає свинині високої енергетичної цінності, аромату, ніжності, але надмірна кількість жиру зменшує її харчову цінність. При додаванні до фаршу - збільшується засвоюваність та покращується смак продукту. Біологічна цінність внутрішньом'язового і підшкірного жиру зумовлена підвищеним вмістом незамінних поліненасичених жирних кислот і вітамінів А та Е.

Введення м'ясної сировини (курятини та свинини напівжирної) менше 79 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 83 % недоцільне з точки зору собівартості.

5 Введення шпик менше 9 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 11 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Додавання моркви свіжої очищеної менше 3 % і більше 5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання меланжу менше 1 % і більше 3 % призводить до зниження емульгуючої здатності фаршу.

10 Додавання мінеральної добавки із шкаралупи перепелиних яєць менше 1 % і більше 3 % призводить до зниження органолептичних властивостей.

Введення часнику свіжого очищеного менше 0,05 % та більше 0,06 % погіршує смакові властивості готового продукту.

15 Додавання кардамону менше 0,04 % і більше 0,05 % призводить до погіршення смакових і ароматичних властивостей. Приклади рецептур наведені в таблиці.

№ прикладу	Сировина					Висновки
	Курятина	Свинина жилована напівжирна	Шпик хребтовий	Морква свіжа очищена	Мінеральна добавка із шкаралупи перепелиних яєць	
1	36	47	9	3	0,9	Недоцільно, так як не досягається рівень збагачення продукту мінеральними речовинами і досягнення оптимального співвідношення кальцію до фосфору у готовому продукті.
2	35	46	10	4	2	Має високі органолептичні властивості та оптимальний склад за вмістом кальцію до фосфору (1:2)
3	34	45	11	5	3,1	Зниження органолептичних властивостей. Відчувається специфічний присмак крейди.

20 Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт збалансованим за амінокислотним та мінеральним складом, що досягається додаванням свинини, курятини, які є джерелами повноцінних білків, та шкаралупи курячих яєць для збагачення кальцієм та збалансованості продукту за мікронутрієнтним складом.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Варена ковбаса з мінеральною добавкою із шкаралупи перепелиних яєць, яка містить свинину жиловану, шпик хребтовий, а також сіль кухонну, нітрит натрію, цукор-пісок, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що свинину використовують напівжирну та додатково використовують курятину, моркву свіжу очищену, меланж, мінеральну добавку із шкаралупи перепелиних яєць, кардамон, часник свіжий або консервований у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

курятина	36-34
свинина жилована	47-45
напівжирна	
шпик хребтовий	9-11
морква свіжа очищена	3-5

меланж	1-3
мінеральна добавка із шкаралупи перепелиних	до 1-3
яєць	
сіть кухонна	2,5-2,3
нітрит натрію	0,0053-0,0049
цукор-пісок	0,34-0,24
перець чорний мелений	0,05-0,04
кардамон	0,05-0,04
часник свіжий	або
консервований	0,06-0,05.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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