



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 124221

(13) U

(51) МПК

A23L 13/50 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 10831**

(22) Дата подання заявки: **06.11.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.03.2018**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.03.2018, Бюл.№ 6**

(72) Винахідник(и):

**Божко Наталія Володимирівна (UA),
Пасічний Василь Миколайович (UA),
Тищенко Василь Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021
(UA)**

(54) М'ЯСОВМІСНІ САРДЕЛЬКИ З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ

(57) Реферат:

М'ясовмісні сардельки з м'ясом качки мускусної містять м'ясо качки мускусної, яловичину 1 сорту, шпик боковий. Як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка тваринного походження використовують білковий стабілізатор із свинячої шкурки, як додаткове джерело білка рослинного походження використовують соєвий ізолят, додатково додається молоко сухе, препарат розчинної клітковини ХВ Fiber.

UA 124221 U

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

Відома рецептура вареної ковбаси "Утиная" [1], що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

м'ясо качки	40
яловичина 1 сорту	47
шпик боковий	10
крохмаль	3.

5 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясомісних сардельок з м'яса качки мускусної 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.

10 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясомісні сардельки, які містять м'ясо качки, яловичину 1 сорту, шпик боковий, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка тваринного походження використовують білковий стабілізатор із свинячої шкірки, як додаткове джерело білка рослинного походження використовують соєвий ізолят, додатково додається молоко сухе, препарат розчинної клітковини XB Fiber, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-50
білковий стабілізатор із свинячої шкірки	15-20
яловичина 1 сорту	8-12
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
молоко сухе	2-4
XB Fiber	1,5-2,5.

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

20 Введення м'яса мускусної качки у кількості 45-50 % забезпечує високу біологічну цінність виробів та вміст макро- та мікроелементів. Ведення м'яса мускусної качки у кількості вище 50 % недоцільне з точки зору собівартості.

Ведення в рецептуру білкового стабілізатора зі свинячої шкірки менше 15 % недоцільно, а більше 25 % погіршує органолептичні показники продукту.

Введення в рецептуру соєвого ізоляту у кількості менше 10 % не забезпечує високі технологічні властивості виробу, більше 10 % недоцільно з точки зору собівартості.

25 Введення сухого молока у кількості менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше ніж 3 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber менше 2 % не впливає на текстуру виробів, а введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber більше 2 % погіршує смакові властивості готового продукту.

30 Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки мускусної	40	45	50
Білковий стабілізатор із свинячої шкірки	25	20	15
Яловичина 1 сорту	10	10	10
Шпик боковий	10	10	10
Соєвий ізолят	10	10	10
Молоко сухе	3	3	3
XB Fiber	2	2	2

Продовження таблиці

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини			
Сіль кухонна	2500	2500	2500
Нітрит натрію	5	5	5
Чорний перець мелений	100	100	100
Цукор	100	100	100
Коріандр мелений	50	50	50
Часник свіжий	200	200	200
Висновки	Виріб має низькі органолептичні показники та текстуру	Виріб має високі органолептичні показники та текстуру	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам сардельок

5 Технічний результат: дана рецептура для виробництва м'ясовмісних сардельок дозволяє отримати продукт, який має високі органолептичні і поживні показники, повністю відповідає вимогам до варених ковбасних виробів.

Джерела інформації:

1. Никитин Б.И. Переработка птицы, кроликов и производство птицепродуктов./ Б.И. Никитин, Н.Б. Никитина - М.: Легкая промышленность. - 1983. - 248 с.

10 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

15 М'ясовмісні сардельки з м'ясом качки мускусної, які містять м'ясо качки, яловичину 1 сорту, шпик боковий, які **відрізняються** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка тваринного походження використовують білковий стабілізатор із свинячої шкурки, як додаткове джерело білка рослинного походження використовують соєвий ізолят, додатково додається молоко сухе, препарат розчинної клітковини XB Fiber, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-50
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	15-20
яловичина 1 сорту	8-12
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
молоко сухе	2-4
XB Fiber	1,5-2,5.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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