



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127268** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23B 4/00
A22C 11/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 01474</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.02.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2018, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Циганкова Марія Сергіївна (UA), Гармаш Дмитро Вікторович (UA), Жукова Марина Романівна (UA), Капітула Єлизавета Ігорівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СОСИСКИ КРОВ'ЯНІ КОНСЕРВОВАНІ

(57) Реферат:

Сосиски кров'яні консервовані містять червоне куряче м'ясо, кров харчову, колагеновіснуну сировину, сіль, перець, воду, додатково використовується гречка варена, суха молочна сироватка, цибуля ріпчаста пасерована, кетчуп "Легідний", а як колагеновіснуну сировину використовують бланшовану курячу шкірку.

UA 127268 U

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

Відома рецептура сосисок консервованих (122445), що містять червоне м'ясо курчат бройлерів, сіль, перець, мускатний горіх, воду, 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. %:

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.

Недоліком даної рецептури є недостатній вміст гемового заліза, для забезпечення добової потреби його з їжею в доступній для людського організму формі.

В основу корисної моделі поставлено задачу: збагатити сосиски кров'яні консервовані гемовим залізом та отримати продукт, оптимальний за хімічним складом, покращити збалансованість амінокислотного складу.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу сосисок кров'яних консервованих, які включають м'ясо куряче червоне, кров харчову, колагеновмісну сировину, воду, сіль, перець, згідно з корисною моделлю, додатково містить, гречку варену, суху молочну сироватку, цибулю ріпчасту пасеровану, кетчуп "Лагідний", як колагеновмісну сировину шкірку курячу бланшовану, з наступним співвідношенням рецептурних складових, мас. %:

гречка варена	15,0-25,0
кров харчова	20,0-35,0
червоне куряче м'ясо	20,0-25,0
суха молочна сироватка	5,0-10,0
шкірка куряча бланшована	5,0-10,0
цибуля ріпчаста пасерована	3,0-5,0
сіль кухонна	1,5-2,0
перець чорний мелений	0,1
кетчуп "Лагідний"	2,0-6,0
вода	решта.

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

Аналіз функціональних властивостей кров'яних ковбас показує, що додавання червоного курячого м'яса менше 20 % призводить до зниження смакових властивостей, а більше 25 % - до подорожчання продукту.

Додавання цибулі більше 5 % погіршує смакові характеристики, а менше 3 % не дає потрібного смакового ефекту.

Внесення гречки більше 25 % погіршує фізико-хімічні показники, а внесення менше 15 % погіршує органолептичні характеристики.

Додавання бланшованої курячої шкурки менше 5 % не дає ефекту стабілізації текстури ковбас, а більше 10 % призводить до погіршення органолептичних показників.

Внесення крові більше 35 % надає продукту специфічного металевого смаку та запаху, що погіршує органолептичні якості, менше 25 % зменшує кількість гемового заліза.

Додавання сухої молочної сироватки більше 10 % погіршує консистенцію кров'яних сосисок, а менше 5 % не дає змоги забезпечити необхідного балансу амінокислотного смаку.

Додавання солі кухонної менше 1,5 % та більше 2,0 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю менше 0,1 % не забезпечує необхідних органолептичних характеристик продукту, введення більше 0,1 % погіршує органолептичні показники.

Приклади рецептурного складу сосисок кров'яних консервованих наведені в таблиці.

Таблиця

Сировина%	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Гречка варена	25,0	17,0	17,0	15,0
Кров харчова	25,0	28,0	35,0	30,0
Шкірка куряча бланшована	7,0	10,0	8,0	5,0
Суша молочна сироватка	5,0	10,0	5,0	10,0
Червоне куряче м'ясо	25,0	22,0	21,0	20,0
Цибуля ріпчаста пасерована	3,0	3,0	3,0	5,0
Сіль	2	1,5	2	1,5
Перець	0,1	0,1	0,1	0,1
Кетчуп "Лагідний"	2,0	3,0	4,0	6,0
Вода	5,9	5,4	4,9	7,4
Всього	100	100	100	100
Органолептична оцінка	Добре	Відмінно	Добре	Задовільно

Технічний результат

- 5 Дане рецептурне співвідношення дозволяє досягти високих технологічних показників сосисок кров'яних консервованих, отримати продукт, оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу сосисок та збагатити продукт гемовим залізом у доступній для споживання формі.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Сосиски кров'яні консервовані, що містять червоне куряче м'ясо, кров харчову, колагеновмісну сировину, сіль, перець, воду, які **відрізняються** тим, що додатково використовується гречка варена, суха молочна сироватка, цибуля ріпчаста пасерована, кетчуп "Лагідний", як колагеновмісну сировину використовують бланшовану курячу шкірку, при наступному
- 15 співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|----------------------------|-----------|
| гречка варена | 15,0-25,0 |
| кров харчова | 20,0-35,0 |
| червоне куряче м'ясо | 20,0-25,0 |
| суха молочна сироватка | 5,0-10,0 |
| шкірка куряча бланшована | 5,0-10,0 |
| цибуля ріпчаста пасерована | 3,0-5,0 |
| сіль кухонна | 1,5-2,0 |
| перець чорний мелений | 0,1 |
| кетчуп "Лагідний" | 2,0-6,0 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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