

Україна

UKRAINE

Кв. № 3866



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55259

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(21) Номер заявки: **u 2010 06427**(22) Дата подання заявки: **26.05.2010**(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **10.12.2010**(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **10.12.2010,
Бюл. № 23**(72) Винахідники:
**Крижова Юлія Петрівна, UA,
Галенко Олег
Олександрович, UA**(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA**

(54) Назва корисної моделі:

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Формула корисної моделі:

Ковбаски для гриля профілактичного призначення, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, які відрізняються тим, що додатково містять курятину подрібнену, шлик, квасолю, томатну пасту, цибулю ріпчасту сиру, перець духмяний та морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

курятину подрібнену	33-35
свинину напівжирну подрібнену	20-22
шлик	17-21
цибулю ріпчасту сиру	9-11
квасолю	6-8
томатна паста	5-7
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,8-2,1
цукор	0,12-0,18
перець чорний	0,08-0,11
перець духмяний	0,08-0,11.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a long horizontal stroke.

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55259 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

1

2

(21) u201006427
(22) 26.05.2010
(24) 10.12.2010
(46) 10.12.2010, Бюл № 23, 2010 р.
(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, ГАЛЕНКО ОЛЕГ
ОЛЕКСАНДРОВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Ковбаски для гриля профілактичного призначення, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, які відрізняються тим, що додатково містять курятину подрібнену, шпик, квасолю, томатну пасту, цибулю ріпчасту сиру, перець духмяний та

морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

курятину подрібнену	33-35
свинина напівжирна подрібнена	20-22
шпик	17-21
цибуля ріпчаста сира	9-11
квасоля	6-8
томатна паста	5-7
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,8-2,1
цукор	0,12-0,18
перець чорний	0,08-0,11
перець духмяний	0,08-0,11.

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана з метою групової та індивідуальної профілактики йодо- та селенодефіциту широких верств населення.

Відомі ковбаски для гриля, які містять 100% свинини напівжирної, а також сіль, цукор, перець чорний мелений та часник свіжий очищений (див. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Серия «Технологии пищевых производств», - Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2001. - 864 с. с- 511).

Недоліком цих продуктів є невисока харчова цінність готового продукту та збалансованість по мікроелементному складу.

В основу корисної моделі поставлена задача створення ковбасок для гриля профілактичного призначення, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати м'ясу та натуральну рослинну сировину, зокрема морські водорості фукус, що задовольнятиме потребу організму у засвоєваному йоді та селені.

Поставлена задача вирішується тим, що у ковбаски для гриля профілактичного призначення, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, згідно корисної моделі додатково містять курятину подрібнену, шпик, квасолю, томатну пасту, цибулю

ріпчасту сиру, перець духмяний та морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

курятину подрібнену	33-35
свинина напівжирна подрібнена	20-22
шпик	17-21
цибуля ріпчаста сира	9-11
квасоля	6-8
томатна паста	5-7
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,8-2,1
цукор	0,12-0,18
перець чорний	0,08-0,11
перець духмяний	0,08-0,11

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання морських водоростей фукусу дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості ковбасок для гриля; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

Введення м'ясної сировини (курятини та свинини напівжирної) менше 53% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 57% недоцільне з точки зору собівартості.

(19) UA (11) 55259 (13) U

Введення шпик менше 17% погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 21% призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Введення цибулі ріпчастої сирої менше 9% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 11% надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Введення квасолі більше 8% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 6% не забезпечує достатнього зв'язування ковбасної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення томатної паста менше 5% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 7% надає продукту кислого смаку.

Додавання солі менше 1,8гр на 100гр та більше 2,1гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання цукру менше 0,12гр на 100гр та більше 0,18гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного менше 0,08гр на 100гр та більше 0,11гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю духмяного менше 0,08гр на 100гр та більше 0,11гр на 100гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення морських водоростей більше 2% знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1% не забезпечить надходження добової потреби йоду та селену в організм людини.

Приклади ковбасок для гриля профілактичного призначення наведено в таблиці.

Таблиця

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %				
	1	2	3	4	5
Курятина подрібнена	35	33	33	33	33
Свинина напівжирна	22,1	23,4	22	21	22
Шпик	19	18,5	19,1	17,6	17
Цибуля ріпчата сира	9	10	9	10	10,85
Квасоля	7	7	8	7	7
Томатна паста	5	5	5	7	5
Сіль	1,8	1,8	2,1	2	1,8
Цукор	0,12	0,13	0,12	0,18	0,13
Перець чорний	0,1	0,08	0,09	0,11	0,11
Перець духмяний	0,08	0,09	0,09	0,11	0,11
Морські водорості фукус	0,8	1	1,5	2	3
Висновки	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля профілактичного призначення не забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля профілактичного призначення забезпечує надходження необхідної кількості мікроелементів в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля профілактичного призначення забезпечує надходження необхідної кількості мікроелементів в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля профілактичного призначення забезпечує надходження необхідної кількості мікроелементів в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля профілактичного призначення погіршує органолептичні показники готового продукту

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами,

зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

