



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121263** (13) **C2**
(51) МПК

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 05354</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.05.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 27.04.2020</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 25.11.2019, Бюл.№ 22</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.04.2020, Бюл.№ 8</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 124222 U, 26.03.2018 UA 119891 U, 10.10.2017 UA 119885 U, 10.10.2017 UA 111880 U, 25.11.2016 Никитин Б.И., Никитина Н.Б. Переработка птицы, кроликов и производство птицепродуктов. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1983. – 244 с. - с. 161 Божко Н.В. та ін. М'ясомісткі варені ковбаси з використанням м'яса качки. / Нуковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З.Гжицького, 2016. – т.18. – № 2(68). – С.143-146 ДСТУ 4532:2006. Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови. – Введ. 01.01.2007. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 20 с. – с. 4-9 Юхневич К. П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. – С.-Петербург.: «Наука» РАН, 1998. – 316 с. – с.297, 299</p>
--	---

(54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНО-КОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ І ЕКСТРАКТОМ РОЗМАРИНУ

(57) Реферат:

Винахід стосується м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної, яка містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкірки, препарат Апроред, екстракт розмарину сухий.

UA 121263 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме стосується виробництва варених ковбас.

Відома рецептура м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної [1], що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7.

5 Недоліком найближчого аналога є те, що рецептура має підвищену кількість ліпідів, в тому числі ненасичених жирних кислот за рахунок використання м'яса качки, яке відоме високим вмістом жиру [2].

10 В основу винаходу поставлена задача розробки м'ясовмісної варено-копченої ковбаси, з добавкою екстракту розмарину, який містить у своєму складі цілий ряд речовин з антиокислювальними властивостями для запобігання окислювального та мікробіологічного псування виробу під час зберігання. Додавання екстракту розмарину до фаршу м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси сприятиме гальмуванню перекисних процесів у готовому виробі під час зберігання і дотриманню високих показників якості продукту.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної, які містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкірки, Апроред (альбумін сироватки крові), екстракт розмарину, згідно з винаходом, на стадії приготування фаршу як антиокислювальну добавку додають екстракт розмарину, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7
екстракт розмарину сухий	0,05-0,15.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак винаходу дозволяє виробляти м'ясовмісну варено-копчену ковбасу з високими показниками якості в термінах зберігання завдяки використанню антиоксиданту природного походження. При виробництві м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної використовується екстракт розмарину. Розмарин є перспективним джерелом біологічно активних речовин, частина з яких має антиокислювальний ефект, а саме розмаринова кислота, карнозинова кислота, карнозол [3].

30 Запропонована м'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної з екстрактом розмарину передбачає додавання екстракту розмарину під час приготування фаршу в кількості 0,05-0,15 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є раціональною для одержання продукту з високими органолептичними показниками та низькими показниками кислотного та перекисного чисел, що характеризують перебіг окислювальних процесів в ліпідній фракції продукту.

35 Внесення екстракту розмарину в кількості, меншій ніж 0,05 % в складі ковбасного фаршу, не дозволяє досягти ефекту зниження показників кислотного та перекисного чисел в ліпідній фракції продукту протягом всього терміну зберігання.

Внесення екстракту розмарину в кількості, більшій ніж 0,15 % в складі ковбасного фаршу, може погіршувати органолептичні показники фарші в і призводити до зниження рН ковбасних виробів.

40 Приклади здійснення винаходу та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклад	Концентрація екстракту розмарину, %	Кислотне число, мг КОН	Перекисне число, % J ₂	МАФАНМ, КУО в 1 г	Висновки
№ 1	0,05	1,21	0,028	0,50×10 ³	Достатньо високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, найвищий показник мікробіологічної стабільності
№ 2	0,10	1,21	0,026	0,48×10 ³	Високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 3	0,15	1,12	0,021	0,46×10 ³	Високі органолептичні показники, найнижчий ступінь окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність

5 Виробництво варено-копченої ковбаси відповідно до винаходу дозволяє отримувати продукт, в якому уповільнюється швидкість окислювальних та мікробіологічних процесів, що дозволяє отримати ковбасний виріб з високими органолептичними властивостями протягом всього терміну зберігання.

Джерела інформації:

10 1. Пат. 124222 UA A23L 13/50. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної. / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 10844, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6.

2. Химический состав пищевых продуктов/под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

15 3. Bozhko N. Analysis of the influence of rosemary and grape seed extracts on oxidation the lipids of Peking duck meat. /N. Bozhko, V. Tischenko, Pasichnyi V., A. Marynin, M. Polumbryk.//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 4/11 (88)2017. P. 4-9.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

20 М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної, яка містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкірки, препарат Апроред, яка **відрізняється** тим, що додатково містить екстракт розмарину сухий, при наступному співвідношенні компонентів, кг на 100 кг продукту:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкірки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
препарат Апроред	0,3-0,7
екстракт розмарину сухий	0,05-0,15.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601