



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111880** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 05072</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.05.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2016, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Бордунова Вікторія Віталіївна (UA), Назаренко Юлія Володимирівна (UA), Цигура Вікторія Вікторівна (UA), Уханова Ірина Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНА КОВБАСА "КАЧИНА"

(57) Реферат:

М'ясовмісна варена ковбаса містить м'ясо качки, м'ясо індика механічного обвалювання, печінку яловичу або свинячу, серце яловиче або свиняче, шпик боковий, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, коріандр мелений, сіль кухонну, нітрит натрію. Як м'ясну сировину використовують м'ясо качки, як сировину тваринного походження використовують м'ясо індика механічного обвалювання та додатково додається гідратована клітковина вівсяних висівок, горіх мускатний, коріандр мелений.

UA 111880 U

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

Відома рецептура вареної ковбаси "Гуцульська" другого сорту ТУ 15.1-30183690-022:2006, що містить основну сировину в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несолоної сировини):

яловичина 2 сорту	33
свинина жирна	10
серце яловиче або свиняче	7
печінка яловича або свиняча	10
емульсія шкурки свинячої	18
крохмаль	4
сіль кухонна	2,5
перець чорний мелений	1,4
нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500.

5 Недоліком прототипу є те, що рецептура має недостатню кількість повноцінних білків за рахунок використання сировини низької біологічної цінності, недостатній вміст моно- та поліненасичених жирних кислот та вітаміну А, також в рецептурі відсутні харчові волокна.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробити м'ясовмісну варену ковбасу, збагачену натуральними рослинними волокнами, які у поєднанні із високоякісною м'ясною сировиною змогли б відповідати органолептичним показникам та мати лікувально-профілактичні властивості, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збагачені моно- та поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами та харчовими волокнами.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що у м'ясовмісній вареній ковбасі, яка містить м'ясо качки, м'ясо індика механічного обвалювання, печінку яловичу або свинячу, серце яловиче або свиняче, шпик боковий, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, коріандр мелений, сіль кухонну, нітрит натрію, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо качки, як сировину тваринного походження використовують м'ясо індика механічного обвалювання, шкіру індичу та додатково додається гідратована клітковина вівсяних висівок, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки	33
м'ясо індика механічного обвалювання	18
печінка яловича або свиняча	10
серце яловиче або свиняче	12
шпик боковий	10
гідратована клітковина висівок вівсяних	13
крохмаль	4
сіль кухонна	2,5
перець чорний мелений	1,4
горіх мускатний	0,05
коріандр мелений	0,05
нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500.

25 При виробництві м'ясовмісної вареної ковбаси "Качиної" використовується м'ясо качки. М'ясо качки - один із корисних і збалансованих за поживністю, вмістом мікроелементів та вітамінів видів м'яса. М'ясо качки містить повноцінний білок у кількості 15,8 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот. Порівняно з м'ясом яловичини м'ясо качки містить більшу кількість мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, що цілком відповідає сучасним тенденціям формування раціону людини. Качине м'ясо також містить в 5 разів більше вітаміну А порівняно з м'ясом яловичини. Отже, використання м'яса качки замість м'яса яловичини збільшує вміст ненасичених жирних кислот та вітаміну А в напівфабрикатах. [1]

30 При виробництві м'ясовмісної вареної ковбаси "Качиної" як м'ясовмісна сировина використовується м'ясо індика механічного обвалювання, що дозволяє при підвищенні відповідної біологічної цінності зберегти собівартість продукції на тому ж рівні. М'ясо механічного обвалювання індика не поступається за вмістом білка м'ясу індиків 1 категорії, а вміст жиру в м'ясі механічного обвалювання індика становить 10,8 % проти 22 % жиру в м'ясі індиків 1 категорії. [2]

35 Введення в рецептуру клітковини вівсяних висівок збагачує ковбасний виріб харчовими волокнами і надає йому лікувально-профілактичних властивостей. Введення в рецептуру клітковини вівсяних висівок у кількості менше 12,8 % не забезпечує гарні технологічні

властивості виробу. Введення в рецептуру клітковини вівсяних висівок у кількості більше 12,8 % погіршує технологічні властивості продукту.

Введення спецій, а саме горіху мускатного та коріандру меленого в кількості 0,05 % забезпечує оптимальні смакові властивості продукту.

5 Найбільш близьким по суті до корисної моделі є спосіб виробництва варених ковбас, який складається з таких операцій: підготовка м'ясної сировини (обвалювання, жилювання), соління, підготовка прянощів, подрібнення сировини, приготування фаршу, наповнення оболонки, термічна обробка.

10 Спосіб приготування зразка здійснюється наступним чином. М'ясна сировина підбирається і підготовлюється, відповідно до стандартних технологічних вимог.

15 Соління м'ясної сировини має відповідати відомим технологічним вимогам. Жиловане качине м'ясо, подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм. Серце та печінку яловичі або свинячі попередньо бланшують у киплячій воді протягом 20 хвилин, дають остигнути і подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм. Одночасно готуються допоміжні матеріали. Горіх мускатний, коріандр та перець чорний мелені просіюють для виключення попадання в фарш крупних частинок.

20 Приготування фаршу. Подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм м'ясну сировину зважують, згідно з рецептурою, і направляють на обробку на кутері, кутер-мішалці або інших машинах тонкого подрібнення. Спочатку додають м'ясо качки, м'ясо індиче механічної обробки, попередньо гідратовану (1:10) клітковину висівок вівсяних, додають частину води і льоду, сіль, якщо м'ясо використовується без попереднього посолу, і обробляють 3-5 хвилин. Потім додають решту води і льоду із жировою сировиною, серце та печінку яловичі або свинячі та крохмаль, прянощі і обробляють ще 5-6 хвилин. Загальна тривалість обробки фаршу - 8-10 хвилин. Температура фаршу в кінці кутерування - не більше 15 °С.

25 Загальна кількість води і льоду, які додаються при приготуванні фаршу - 28-30 % до маси сировини, що кутерується. Для зниження температури фаршу при використанні несоленої сировини рекомендується повна заміна води льодом.

30 Ковбаса виготовлена за зразком, має пружну консистенцію, зовнішній вигляд батонів - чисті, сухі, без напливів фаршу, бульйонних і жирових набряків. Фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям, без включень грубої сполучної тканини і хрящів.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки	33	28	23
М'ясо індиче механічного обвалювання	18	23	28
Шпик боковий	10	10	10
Печінка яловича або свиняча	10	10	10
Серце яловиче або свиняче	10	10	10
Клітковина висівок вівсяних	12,8	12,8	12,8
Крохмаль	4	4	4
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини			
чорний перець мелений	500	500	500
сіль кухонна	1000	1000	1000
мускатний горіх	500	500	500
коріандр мелений	500	500	500
Нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500	500	500
Висновки	Консистенція надмірно щільна, погіршення органолептичних показників за рахунок збільшення качинового м'яса	Консистенція пружна, задовільні органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса індика механічного обвалювання	Консистенція рихла, зниження органолептичних показників за рахунок збільшення м'яса індика механічного обвалювання

Джерела інформації:

1. Химический состав пищевых продуктов /под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.
2. Махонина В.Н. К вопросу оценки качества мяса птицы механической обвалки./В.Н. Махонина, Д.А. Росликов. // Птица и птицепродукты. - № 1. - 2013.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 М'ясовмісна варена ковбаса, яка містить м'ясо качки, м'ясо індика механічного обвалювання, печінку яловичу або свинячу, серце яловиче або свиняче, шпик боковий, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, коріандр мелений, сіль кухонну, нітрит натрію, яка **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки, як сировину тваринного походження використовують м'ясо індика механічного обвалювання та додатково додається
- 15 гідратована клітковина вівсяних висівок, горіх мускатний, коріандр мелений з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки	33
м'ясо індика механічного обвалювання	18
печінка яловича або свиняча	10
серце яловиче або свиняче	12
шпик боковий	10
гідратована клітковина висівок вівсяних	13
крохмаль	4
сіль кухонна	2,5
перець чорний мелений	1,4
горіх мускатний	0,05
коріандр мелений	0,05
нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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