



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112616** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 13/00**  
**A23L 13/60** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 06150</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>06.06.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.12.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.12.2016, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Тищенко Василь Іванович (UA), Божко Наталія Володимирівна (UA), Горбач Владислав Леонідович (UA), Назаренко Юлія Володимирівна (UA), Цигура Вікторія Вікторівна (UA), Уханова Ірина Миколаївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</b></p>
--	--

**(54) КОМБІНОВАНА ВАРЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ РИБИ "ВАСИЛІВСЬКА"**

**(57) Реферат:**

Комбінована варена ковбаса з м'ясом риби містить яловичину знежировану другого ґатунку, свинину знежировану напівжирну, перець чорний мелений, горіх мускатний, сіль кухонну, нітрит натрію, фарш білого товстолобика та клітковину вівсяних висівків.

**UA 112616 U**



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

Відома рецептура вареної ковбаси "Насолода" першого ґатунку ТІУ 15.1-30183690-022:2006, що містить основну сировину в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несолоної сировини):

яловичина 2 ґатунку	15
свинина напівжирна	40
серце яловиче або свиняче	7
печінка яловича або свиняча	10
емульсія шкурки свинячої	10
ММО	10
молоко сухе незбиране або знежирене	5
крохмаль	3
сіль кухонна	2,5
перець чорний мелений	0,5
горіх мускатний	0,8,
нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500
вода (лід), % від маси несолоної сировини	35-40.

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 родини  $\omega$ -3 та жиророзчинних вітамінів А, Д, Е, також в рецептурі відсутні харчові волокна.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки комбінованої вареної ковбаси, яка містить рибний фарш, збагаченої натуральними рослинними волокнами, які у поєднанні із високоякісною м'ясною сировиною змогли б відповідати органолептичним показникам та мати лікувально-профілактичні властивості, яка має високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збагачена моно- та поліненасиченими жирними кислотами родини  $\omega$ -3, вітамінами та харчовими волокнами.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що комбінована варена ковбаса, яка містить яловичину знежилвану другого ґатунку, свинину знежилвану напівжирну, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, сіль кухонну, нітрит натрію, згідно з корисною моделлю, як білоквмісну сировину використовують фарш білого товстолобика та додатково вносять клітковину вівсяних висівок з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на

20 100 кг готового фаршу:

яловичина 2 ґатунку	15
свинина напівжирна	40
фарш білого товстолобика	40
клітковина висівок вівсяних	5
сіль кухонна	2,5
перець чорний мелений	0,5
горіх мускатний	0,8
нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500
вода (лід), % від маси несолоної сировини	20-25.

25 При виробництві комбінованої вареної ковбаси "Василівська" використовується фарш білого товстолобика. Фарш білого товстолобика має високу біологічну цінність за вмістом повноцінного білка, який становить 16-18 %, що дає підстави вважати цю сировину білковою. Сума незамінних амінокислот у білку м'яса товстолобика перевищує їх кількість у ідеальному білку, а тим більше у колагенвмісній сировині. Спостерігається високий вміст валіну, лейцину, лізину, фенілаланіну+тирозину, ізолейцину та треоніну, які є досить важливими для людського організму. [1]

30 Жирнокислотний склад ліпідів м'яса товстолобика характеризується присутністю насичених, мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, сумарна частка яких на рівні, або вище рекомендованої кількості. Серед мононенасичених жирних кислот у товстолобика превалюють  $\omega$ -9 елаїдинова та пальмітоолеїнова кислоти. У ліпідах товстолобика вміст лінолевої кислоти істотно більший, ніж у колагенвмісній сировині, що свідчить про кращу біологічну ефективність ліпідів товстолобика. [2]

М'ясо прісноводних риб родини карпових, до яких належить білий товстолоб, відрізняється високим вмістом вітаміну Д (холекальциферол) - 24,7 мкг, вмістом вітаміну Е - 0,63 мг та вітаміну А - 988 ІЕ. [3]

5 Введення у рецептуру ковбаси 50 % рибного фаршу призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробках, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту. Введення у рецептуру ковбаси 40 % рибного фаршу забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості комбінованого вареного виробу.

10 Введення в рецептуру клітковини вівсяних висівок збагачує комбінований ковбасний виріб харчовими волокнами, надає йому лікувально-профілактичних властивостей і підвищує функціонально-технологічні властивості фаршу. Введення в рецептуру клітковини вівсяних висівок у кількості менше 5 % не забезпечує гарні технологічні властивості виробу.

Введення в рецептуру клітковини вівсяних висівок у кількості 5 % забезпечує оптимальні технологічні властивості продукту.

15 Введення спецій, а саме горіха мускатного в кількості 0,8 % забезпечує задовільні смакові властивості продукту.

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

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

25 Соління м'ясної сировини має відповідати відомим технологічним вимогам. Жиловану яловичину та свинину подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм. Одночасно готуються допоміжні матеріали. Горіх мускатний та перець чорний мелені просіюють для виключення попадання в фарш крупних частинок.

30 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 яловичину знежилвану 2 ґатунку, потім свинину знежилвану напівжирну, 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 фаршем білого товстолобика, прянощі і обробляють ще 2-3 хвилин. Загальна тривалість обробки фаршу - 6-8 хвилин. Температура фаршу в кінці кутерування - не більше 15 °С.

35 Загальна кількість води і льоду, які додаються при приготуванні фаршу - 20-25 % до маси сировини, що кутерується. Для зниження температури фаршу при використанні несолоної сировини рекомендується повна заміна води льодом.

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.

40 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			
Яловичина знежилвана 2 ґатунку	15	15	15
Свинина знежилвана напівжирна	30	35	40
Фарш білого товстолобика	50	45	40
Клітковина висівок вівсяних	5	5	5
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несолоної сировини			
чорний перець мелений	500	500	500
сіль кухонна	2500	2500	2500
мускатний горіх	800	800	800
Нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500	500	500

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Висновки	Консистенція пухка, зниження органолептичних показників, а саме відчутний запах, специфічний та характерний для рибного продукту	Консистенція пухка, зниження органолептичних показників, а саме відчутний запах, специфічний та характерний для рибного продукту	Консистенція пружна, задовільні органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса яловичини та свинини і рибного фаршу

Джерела інформації:

1. Голембовська Н. Харчова цінність коропа і товстолобика осіннього вилову. / Н. Голембовська, Т. Лебська. // Продовольча індустрія АПК - № 2. - 2014. - С. 11-15.

5 2. Тимофеева О.В. Особливості жирнокислотного складу рибних пресервів на основі прісноводної риби. / Зб. Наук. Праць "Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі". - Харків, 2006. - Вип. 1 (3). - С. 86.

3. Шалак М.В. Технологія переробки рибної продукції. / М.В. Шалак, Шашков М.С., Сидоренко Р.П. - Мн.: Дизайн ПРО, 1998. - С. 15-16.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Комбінована варена ковбаса з м'ясом риби, яка містить яловичину знежировану другого ґатунку, свинину знежировану напівжирну, перець чорний мелений, горіх мускатний, сіль кухонну, нітрит натрію, яка **відрізняється** тим, що містить фарш білого товстолобика та клітковину вівсяних висівок з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

яловичина 2 ґатунку	15
свинина напівжирна	40
фарш білого товстолобика	40
клітковина висівок вівсяних	5
сіль кухонна	2,5
перець чорний мелений	2,0
горіх мускатний	0,8,
нітрит натрію в 2,5 % розчині, мл	500
вода (лід), % від маси несолоної сировини	20-25.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

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