



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119891** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 13/60** (2016.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2017 04540</b>	(72) Винахідник(и): <b>Пасічний Василь Миколайович (UA), Божко Наталія Володимирівна (UA), Тищенко Василь Іванович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>10.05.2017</b>	(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.10.2017</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.10.2017, Бюл.№ 19</b>	

## (54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНА КОВБАСА "КАЧИНА" З ЕКСТРАКТОМ ЖУРАВЛИНИ

### (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, гідратовану клітковину висівок вівсяних, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, коріандр мелений, сіль кухонну, нітрит натрію. Крім цього на стадії приготування фаршу як антиокислювальну добавку до фаршу додають екстракт журавлини сухий.

UA 119891 U



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

Відома рецептура м'ясовмісної вареної ковбаси "Качиної" [1], що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несолоної сировини):

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	500.

5 Недоліком прототипу 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 корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісної вареної ковбаси з добавкою екстракту журавлини, який містить у своєму складі цілий ряд речовин з антиокислювальними властивостями для запобігання окислювального та мікробіологічного псування виробу під час зберігання. Додавання екстракту журавлини до фаршу м'ясовмісної вареної ковбаси сприятиме гальмуванню перекісних процесів у готовому виробі під час зберігання і дотриманню високих показників якості продукту.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісна варена ковбаса, яка містить м'ясо качки, м'ясо індика механічного обвалювання, печінку яловичу або свинячу, серце яловиче або свиняче, шпик боковий, гідратовану клітковину висівок вівсяних, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, коріандр мелений, сіль кухонну, нітрит натрію, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування фаршу як антиокислювальну добавку додають екстракт журавлини, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг

20 готового фаршу:

м'ясо качки	30-35
м'ясо індика механічного обвалювання	17-20
печінка яловича або свиняча бланшовані	9-12
серце яловиче або свиняче бланшовані	10-13
шпик боковий	8-12
гідратована клітковина висівок вівсяних	12-14
крохмаль	3-4
сіль кухонна	2,2-2,5
перець чорний мелений	0,1-0,15
горіх мускатний	0,04-0,06
коріандр мелений	0,04-0,06
нітрит натрію в 2,5 % розчині	0,4-0,5
екстракт журавлини сухий	0,01-0,03.

25 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак корисної моделі дозволяє виробляти варену ковбасу з високими показниками якості в термінах зберігання завдяки використанню антиоксиданту природного походження. При виробництві м'ясовмісної вареної ковбаси "Качиної" використовується екстракт журавлини. Журавлина є перспективним джерелом біологічно активних речовин, частина з яких має антиокислювальний ефект, а саме флавоноїдні сполуки: антоціани - 365,2 мг/100 г, флаволи та їх похідні - 249,8 мг/100 г, оксикоричні кислоти та їх похідні - 202,2 мг/100 г [3].

Запропонована корисна модель м'ясовмісної вареної ковбаси "Качиної" з екстрактом журавлини включає додавання екстракту журавлини під час приготування фаршу в кількості

0,01-0,03 % 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.

5 Внесення екстракту журавлини в кількості, меншій ніж 0,01 % в складі ковбасного фаршу, не дозволяє досягти ефекту зниження показників кислотного та перекисного чисел в ліпідній фракції продукту протягом всього терміну зберігання.

10 Внесення екстракту журавлини в кількості, більшій ніж 0,03 % в складі ковбасного фаршу, може погіршувати органолептичні показники фаршів і призводити до зниження рН ковбасних виробів.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Приклад	Концентрація екстракту журавлини, %	Кислотне число, мг КОН	Перекісне число, % J <sub>2</sub>	МАФАНМ, КУО в 1 г	Висновки
№ 1	0,01	1,42	0,07	0,40×10 <sup>3</sup>	Достатньо високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, найвищий показник мікробіологічної стабільності
№ 2	0,02	1,41	0,05	0,88×10 <sup>3</sup>	Високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 3	0,03	1,59	0,04	0,96×10 <sup>3</sup>	Високі органолептичні показники, найнижчий ступінь окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність

15 Виробництво вареної ковбаси, відповідно до корисної моделі, 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:

20 1. Пат. 111880 UA, МПК A23L 13/60. М'ясовмісна варена ковбаса "Качина" / Божко Н.В. Тищенко В.І., Бордунова В.В., Назаренко Ю.В., Цигура В.В., Уханова І.М.; заявник і патентовласник СНАУ. - № 05072/16; заявл. 10.05.2016; опубл. 25.11.2016, бюл. № 22.

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

25 3. Хомич Г.П. Використання відходів журавлини у виробництві харчових продуктів. / Г.П. Хомич, Л.В. Юрчишина. // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. - 2008. - № 1 (28). - С. 119-122.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 М'ясовмісна варена ковбаса, що містить м'ясо качки, м'ясо індика механічного обвалювання, печінку яловичу або свинячу, серце яловиче або свиняче, шпик боковий, гідратовану клітковину висівков вівсяних, крохмаль, перець чорний мелений, горіх мускатний, коріандр мелений, сіль кухонну, нітрит натрію, яка **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу як антиокислювальну добавку до фаршу додають екстракт журавлини сухий, з наступним

35 співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки	30-35
м'ясо індика механічного обвалювання	17-20
печінка яловича або свиняча бланшована	9-12
серце яловиче або свиняче бланшоване	10-13

шпик боковий	8-12
гідратована клітковина висівок вівсяних	12-14
крохмаль	3-4
сіль кухонна	2,2-2,5
перець чорний мелений	0,1-0,15
горіх мускатний	0,04-0,06
коріандр мелений	0,04-0,06
нітрит натрію в 2,5 % розчині	0,4-0,5
екстракт журавлини сухий	0,01-0,03.

---

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