

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 119078

**СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСОВМІСНОЇ ВАРЕНОЇ  
КОВБАСИ "КАЧИНА" З ЕКСТРАКТОМ ЧОРНОЇ  
СМОРОДИНИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи  
**25.04.2019.**

Заступник Міністра економічного  
розвитку і торгівлі України

Ю.П. Бровченко



(19) UA

(51) МПК

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

(21) Номер заявки: а 2017 04524

(22) Дата подання заявки: 10.05.2017

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.04.2019

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 12.11.2018, Бюл. № 21

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.04.2019, Бюл. № 8

(72) Винахідники:

Пасічний Василь  
Миколайович, UA,  
Божко Наталія  
Володимирівна, UA,  
Тищенко Василь Іванович,  
UA

(73) Власник:

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,  
вул. Г. Кондратьєва, 160, м.  
Суми, 40021, UA

(54) Назва винаходу:

**СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСОВІСНОЇ ВАРЕНОЇ КОВБАСИ "КАЧИНА" З ЕКСТРАКТОМ ЧОРНОЇ СМОРОДИНИ**

(57) Формула винаходу:

Спосіб виготовлення м'ясовісної вареної ковбаси, що включає соління м'ясної сировини, бланшування серця та печінки яловичих або свинячих протягом 20 хвилин, їх охолодження, подрібнення на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм, підготовку рецептурних компонентів, приготування фаршу в кутері, шприцювання в натуральну оболонку, термічну обробку, який відрізняється тим, що на стадії приготування фаршу додають екстракт чорної смородини сухий в кількості 0,01-0,03 % до маси основної сировини, при цьому рецептурні компоненти беруть при наступному співвідношенні, кг на 100 кг 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,

а нітрит натрію додають в 2,5 % розчині в кількості 0,4-0,5 мл.

Державне підприємство  
«Український інститут інтелектуальної власності»  
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 2415240419.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.uipv.org/searchInvStat/>.
2. Виконати пошук за номером заявки.
3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту

І.Є. Матусевич



25.04.2019

