



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **145858**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 13/60 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2020 04641	(72) Винахідник(и):	Тищенко Василь Іванович (UA), Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA)
(22) Дата подання заявки:	22.07.2020	(73) Володілець (володільці):	СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	07.01.2021		
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію:	06.01.2021, Бюл.№ 1		

(54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ КАЧКИ І ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ

(57) Реферат:

М'ясовмісна варена ковбаса містить шпик боковий, борошно пшеничне, цукор, сіль, спеції, нітрит натрію. Як м'ясо використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка - рибну сировину (м'ясо сріблястого карася), суху молочну сироватку, яйця курячі.

UA 145858 U

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

Відомий спосіб виготовлення вареної ковбаси "Отдельная" [1], що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (на 100 кг несолоної основної сировини), %:

яловичина 1 сорту	60
свинина напівжирна	23
шпик боковий	15
борошно пшеничне	2
допоміжна сировина:	
сіль кухонна харчова	3,0
цукор	0,1
перець чорний мелений	0,05
горіх мускатний	0,05
часник свіжий	0,2
нітрит натрію	0,005.

5 Недоліком даної вареної ковбаси є її висока собівартість і незбалансованість поживних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісної вареної ковбаси з м'яса качки мускусної і м'яса прісноводної риби регіонального виробництва, також за рахунок переробки вторинної сировини переробки молока, яка забезпечувала б одержання нових виробів зі збалансованим складом поживних речовин.

10 Поставлена задача вирішується тим, що м'ясовмісна варена ковбаса містить шпик боковий, борошно пшеничне, цукор, сіль, спеції, нітрит натрію. Як м'ясо використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка - рибну сировину (м'ясо сріблястого карася), суху молочну сироватку, яйця курячі, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, на

15 100 кг несолоної основної сировини фаршу, мас. %:

м'ясо качки мускусної	30-40
м'ясо сріблястого карася	40-50
шпик боковий	10-15
суха молочна сироватка	4-6
борошно пшеничне	1-2
яйця курячі	3-5,
допоміжна сировина:	
сіль кухонна харчова	3,0
цукор	0,1
перець чорний мелений	0,05
горіх мускатний	0,05
часник свіжий	0,2
нітрит натрію	0,005.

Введення м'яса мускусної качки у кількості 30-40 % забезпечує високу біологічну цінність виробів та вміст макро - та мікроелементів. Введення м'яса мускусної качки у кількості вище 50 % недоцільне з точки зору собівартості.

20 Введення у рецептуру ковбаси менше 40 % рибного фаршу з м'яса карася сріблястого не забезпечує оптимальні споживчі властивості м'ясовмісної вареної ковбаси - високу біологічну цінність виробу. Введення рибного фаршу у кількості більше 50 % призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробах, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

25 Введення шпик бокового менше 10 % погіршує смакові показники виробу і консистенцію, введення більше 15 % зменшує частку білка в рецептурі.

Введення сухої молочної сироватки у кількості менше 4 % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше ніж 6 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення яєць курячих у кількості менше 3 % не впливає на органолептичні показники, а більше ніж 5 % недоцільне з точки зору собівартості.

30 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 мускусної	40	35	30
М'ясо карася сріблястого	40	45	50

Продовження

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
Шпик боковий	10	10	10
Суша молочна сироватка	5	5	5
Борошно пшеничне	1	1	1
Яйця курячі	4	4	4
Допоміжна сировина - прянощі та матеріали, г на 100 кг несолоної сировини			
Сіль кухонна	3000	3000	3000
Нітрит натрію	5	5	5
Чорний перець мелений	100	100	100
Цукор	100	100	100
Горіх мускатник	50	50	50
Часник свіжий	200	200	200
Висновки	Виріб має низькі органолептичні показники та текстуру	Виріб має високі органолептичні показники та текстуру	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам сардельок

- Технічний результат: дана рецептура для виробництва м'ясовмісної вареної ковбаси дозволяє отримати продукт, який має високі органолептичні і поживні показники, повністю відповідає вимогам до варених ковбасних виробів.

Джерела інформації:

1. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Видання офіційне. Київ, Держспоживстандарт України, 2006. 31 с.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- М'ясовмісна варена ковбаса, що містить шпик боковий, борошно пшеничне, цукор, сіль, спеції, нітрит натрію, яка **відрізняється** тим, що як м'ясо використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка - рибну сировину (м'ясо сріблястого карася), суху молочну сироватку, яйця курячі, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, на 100 кг несолоної основної сировини фаршу, мас. %:

м'ясо качки мускусної	30-40
м'ясо сріблястого карася	40-50
шпик боковий	10-15
суха молочна сироватка	4-6
борошно пшеничне	1-2
яйця курячі	3-5
сіль кухонна харчова	3,0
цукор	0,1
перець чорний мелений	0,05
горіх мускатний	0,05
часник свіжий	0,2
нітрит натрію	0,005.