УКРАЇНА

(19) UA **(11) 121969** **(13) U**

(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 05988**

(22) Дата подання заявки: **15.06.2017**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.12.2017**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **26.12.2017, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):
Пасічний Василь Миколайович (UA),
Божко Наталія Володимирівна (UA),
Тищенко Василь Іванович (UA),
Окуневська Світлана Олександрівна (UA)

(73) Власник(и):
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)

(54) М'ЯСОВМІСНІ НАПІВФАБРИКАТИ СІЧЕНІ "СУМСЬКІ" З ПОРОШКОМ КІСТОЧОК ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДУ

(57) Реферат:

М'ясовмісні січені напівфабрикати містять м'ясо індика механічного обвалювання, м'ясо качки, шкіру індика, гідратовану клітковину вівсяних висівок, яйця курячі, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, перець чорний мелений. Як джерело антиокислювальних речовин містить порошок кісточок червоного винограду.

UA 121969 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до виробництва січених м'ясовмісних напівфабрикатів.

Відомим аналогом є рецептура м'ясовмісних напівфабрикатів січених "Сумських" [1], що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

м'ясо індика механічного обвалювання	25
м'ясо качки	30
шкіра індика	15
гідратована клітковина вівсяних висівок	13
яйця курячі	7
цибуля ріпчаста свіжа	10
сіль кухонна харчова	1
перець чорний мелений	0,05.

Недоліком аналога 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]

В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісних січених напівфабрикатів з добавкою порошку з кісточок червоного винограду, який містить у своєму складі цілий ряд речовин з антиокислювальними властивостями для запобігання окислювальному та мікробіологічному псуванню виробу під час зберігання. Додавання порошку кісточок червоного винограду до фаршу м'ясовмісних січених напівфабрикатів сприятиме гальмуванню перекісних процесів у готовому виробі під час зберігання і дотриманню високих показників якості продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясовмісні січені напівфабрикати, які містять м'ясо індика механічного обвалювання, м'ясо качки, шкіру індика, гідратовану клітковину вівсяних висівок, яйця курячі, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування фаршу як джерело антиокислювальних речовин додають порошок кісточок червоного винограду, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо індика механічного обвалювання	20-25
м'ясо качки	33-35
шкіра індика	12-15
гідратована клітковина висівок вівсяних	12-14
яйця курячі	6-8
цибуля ріпчаста свіжа	9-11
сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,10
порошок з кісточок червоного винограду	0,5-1,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак корисної моделі дозволяє виробляти м'ясовмісні січені напівфабрикати з високими показниками якості в термінах зберігання завдяки використанню антиоксиданту природного походження. При виробництві м'ясовмісних січених напівфабрикатів використовується порошок кісточок червоного винограду. Виноградні кісточки є перспективним джерелом антиоксидантів. У насінні винограду міститься 90 % від загальної суми поліфенолів, що входять до складу винограду, які представлені катехінами і протоціанідинами - найсильнішими антиоксидантами. [3]

Корисна модель м'ясовмісних січених напівфабрикатів "Сумських" з порошком кісточок червоного винограду передбачає додавання порошку кісточок червоного винограду під час приготування фаршу в кількості 0,5-1,5 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є раціональною для одержання продукту з високими органолептичними показниками та низькими показниками кислотного та перекісного чисел, що характеризують перебіг окислювальних процесів в ліпідній фракції продукту.

Внесення порошку кісточок червоного винограду в кількості, меншій ніж 0,5 %, в складі ковбасного фаршу не дозволяє досягти ефекту зниження показників кислотного та перекісного чисел в ліпідній фракції продукту протягом всього терміну зберігання.

Внесення порошку кісточок червоного винограду в кількості, більшій ніж 1,5 %, в складі ковбасного фаршу може погіршувати органолептичні показники фаршів і призводити до зниження pH ковбасних виробів.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклад	Концентрація порошку кісточок червоного винограду, %	Кислотне число, мг KOH	Перекісне число, % J_2	МАФАнМ, КУО в 1 г	Висновки
№ 1	0,5	3,37	0,19	$5,2\times10^3$	Достатньо високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 2	1,0	3,24	0,18	$3,1\times10^3$	Високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 3	1,5	3,18	0,17	$2,8\times10^3$	Високі органолептичні показники, найнижчий ступінь окислювального псування, найвищий показник мікробіологічної стабільності

Виробництво м'ясовмісних січених напівфабрикатів 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.

Джерело інформації:

1. Пат. 111881 UA, МПК A23L 13/60. М'ясовмісні напівфабрикати січені "Сумські" /Божко Н.В. Тищенко В.І., Шалда І.С., Назаренко Ю.В., Цигура В.В., Уханова І.М.; заявник і патентовласник СНАУ. - № 05073/16; 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. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

3. Літвінова І.О. Подовження строків зберігання напівфабрикатів та ковбас з використанням поліфенольних сполук з виноградного насіння: автореф. дисерт. на здобуття канд. техн. наук спеціальність: 05.18.04 - технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів. - Одеса, 2016. - 23 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясовмісні січені напівфабрикати, що містять м'ясо індика механічного обвалювання, м'ясо качки, шкіру індика, гідратовану клітковину вівсяних висівок, яйця курячі, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, перець чорний мелений, які **відрізняються** тим, що на стадії приготування фаршу як джерело антиокислювальних речовин додають порошок кісточок червоного винограду, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо індика механічного обвалювання	20-25
м'ясо качки	33-35
шкіра індика	12-15
гідратована клітковина висівок вівсяних	12-14
яйця курячі	6-8
цибуля ріпчаста свіжа	9-11

сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,10
порошок з кісточок червоного винограду	0,5-1,5.

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