



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124222** (13) **U**
(51) МПК

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 13/20 (2016.01)

A23L 33/185 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 10844</p> <p>(22) Дата подання заявки: 06.11.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.03.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.03.2018, Бюл.№ 6</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p>
---	---

(54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНО-КОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ

(57) Реферат:

М'ясовмісна варено-копчена ковбаса містить м'ясо качки, серце свиняче, шпик боковий. Як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної. Як додаткове джерело білка тваринного походження використовують білковий стабілізатор із свинячої шкірки. Як додаткове джерело білка рослинного походження використовують соєвий ізолят. Додатково додається Апроред (альбумін сироватки крові).

UA 124222 U

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

Відома рецептура напівкопченої ковбаси "Утиная" [1], що містить основну сировину в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

м'ясо качки	55
свинина напівжирна	32
шпик боковий	13.

5 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'яса качки мускусної з використанням додаткових джерел білків тваринного і рослинного походження та за рахунок переробки вторинної сировини, яка забезпечувала б одержання нових виробів зі збалансованим складом поживних речовин.

10 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що у м'ясовмісній варено-копченій ковбасі, яка містить м'ясо качки, серце свиняче, шпик боковий, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка тваринного походження використовують білковий стабілізатор із свинячої шкурки, як додаткове джерело білка рослинного походження використовують соєвий ізолят, додатково додається Апроред (альбумін сироватки крові), з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг

15 готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
апроред	0,3-0,7.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

20 Введення м'яса мускусної качки у кількості 40-48 % забезпечує високу біологічну цінність виробів та вміст макро- та мікроелементів. Ведення м'яса мускусної качки у кількості вище 48 % недоцільно з точки зору собівартості.

Ведення в рецептуру білкового стабілізатора зі свинячої шкурки менше 18 % недоцільно, а більше 22 % погіршує органолептичні показники продукту.

25 Введення в рецептуру соєвого ізоляту у кількості менше 8 % не забезпечує високі технологічні властивості виробу, більше 12 % недоцільно з точки зору собівартості.

Введення серця свинячого у кількості менше 10 % не впливає на харчову цінність та текстуру продукту, а більше ніж 18 % недоцільно з точки зору собівартості.

Введення Апроред (альбумін сироватки крові) менше 0,3 % не впливає на органолептичні показники продукту, а введення препарату більше 0,7 % погіршує колір готової варено-копченої ковбаси.

30 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			
М'ясо качки мускусної	48	45	40
Білковий стабілізатор із свинячої шкурки	20	20	20
Серце свиняче	10	13	18
Шпик боковий	10	10	10
Соєвий ізолят	11,5	11,5	11,5
Апроред	0,5	0,5	0,5

Продовження таблиці

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини			
Сіль кухонна	2500	2500	2500
Нітрит натрію	5	5	5
Чорний перець мелений	140	140	140
Висновки	Виріб має задовільні органолептичні показники та текстуру	Виріб має високі органолептичні показники та текстуру	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам варено-копчених ковбас

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

Джерела інформації:

1. Никитин Б.И. Переработка птицы, кроликов и производство птицепродуктов. / Б.И. Никитин, Н.Б. Никитина - М.: Легкая промышленность, 1983. - 248 с.

10 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

15 М'ясовмісна варено-копчена ковбаса, яка містить м'ясо качки, серце свиняче, шпик боковий, яка **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, як додаткове джерело білка тваринного походження використовують білковий стабілізатор із свинячої шкурки, як додаткове джерело білка рослинного походження використовують соєвий ізолят, додатково додається Апроред (альбумін сироватки крові), з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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