



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **102851** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A22C 11/00
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 04420	(72) Винахідник(и): Бергілевич Олександра Миколаївна (UA), Баштова Наталя Костянтинівна (UA), Сенченко Ірина Юріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 06.05.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2015	(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2015, Бюл.№ 22	

(54) КОВБАСА ВАРЕНА З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ ТА ФУКУСОМ

(57) Реферат:

Ковбаса варена містить яловичину жиловану вищого ґатунку, свинину напівжирну, яйця курячі, молоко сухе, сіль, цукор, мускатний горіх, причому додатково містить куряче філе та гідратовані водорості фукус.

UA 102851 U

Корисна модель належить до харчової, а саме м'ясної промисловості, та може бути використана для ковбасного виробництва.

Аналогом є ковбаса варена "Докторська", яка містить з розрахунку на 100 кг: яловичину в/г - 25 кг, свинину напівжирну - 70 кг, молоко сухе - 2 кг, яйця курячі - 3 кг, сіль - 2 кг, цукор - 200 г, мускатний горіх - 50 г, нітрит натрію - 7,1 г (ГОСТ 23670 "Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные"). Недоліком аналога є калорійність продукту (228 Ккал) та низький вміст мінеральних речовин, вітамінів.

Прототипом даної корисної моделі є ковбаски для гриля профілактичного призначення (патент на корисну модель № 55259). В рецептурі прототипу є шпик, що збільшує калорійність продукту та рослинна сировина (квасоля, цибуля ріпчаста сира, фукус і томатна паста), яка частково замінює м'ясну сировину у рецептурі.

В основу корисної моделі поставлена задача створення рецептуру вареної ковбаси, яка має низьку калорійність, проте має функціональні властивості.

Поставлена задача вирішується через часткову заміну у рецептурі продукту-аналога свинини на м'ясо птиці (кур'яче філе) та додатковим внесенням морських водоростей (фукусу гідратованого), що дозволяє знизити калорійність продукту, а також його збагатити мінеральними речовинами (йодом і селеном) та невеликою кількістю харчових волокон. Використання даних компонентів у рецептурі нового продукту підвищить його харчову цінність та надасть функціональних властивостей.

Нова рецептура містить: яловичину жиловану, кур'яче філе, свинину напівжирну, яйця курячі, молоко сухе, фукус гідратований, сіль, цукор, мускатний горіх у наступному співвідношенні:

Несолена сировина, кг на 100 кг:

яловичина жилована в/г	25
свинина напівжирна	33,2
кур'ячого філе	35
яйця курячі	3
молоко сухе	2
фукус гідратований	1,8.

Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини:

сіль	2090
цукор	200
мускатний горіх	50.

Варена ковбаса з кур'ячим м'ясом та фукусом виробляється за наступною технологією: обвалка та жиловка м'яса, подрібнення м'ясної сировини 16-25 мм, соління 6-24 год., тонке подрібнення, приготування фаршу (на цьому етапі додають воду, спеції, фукус гідратований), наповнення оболонки і в'язка батонів, обсмажування (90...120 °С; 60...180 хв), варка (t=75...85 °С; 60...180 хв), охолодження (водою t=8...10 °С; 10...15 хв; повітрям 8 °С; 4...8 год.), упакування, контроль якості.

Корисна модель ілюструється наступними прикладами.

Було розроблено три проекти рецептур ковбаси вареної з кур'ячим м'ясом та фукусом, які наведені у таблиці.

Таблиця

Сировина	Рецептура № 1	Рецептура № 2	Рецептура № 3
Несолена сировина, кг на 100 кг			
Яловичина жилована в/г	25	25	25
Свинина напівжирна	34,1	33,2	32,3
Курятина (філе)	35	35	35
Яйця курячі	3	3	3
Молоко сухе	2	2	2
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини			
Фукус гідратований	0,9	1,8	2,7
Сума	100	100	100
Сіль	2090	2090	2090
Цукор	200	200	200
Мускатний горіх	50	50	50

Продовження таблиці

Органолептичні показники	Майже відсутні вкраплення фукусу та відсутність його смак у продукті	Частково видимі вкраплення фукусу та відсутність його смак у продукті	Видимі вкраплення фукусу та чітко-виражений його смак у продукті
Висновки	Незначна зміна органолептики та нижня межа добової норми споживачів в йоді та селені	Найоптимальніші органолептичні властивості продукту та забезпечення добової норми споживачів в йоді та селені	Погіршення органолептичних властивостей продукту. Вміст йоду і селену в межах добової норми споживачів

Аналіз даних наведеної таблиці показує, що у складі розроблених рецептур доцільним є заміна $\frac{1}{2}$ частини свинини на курятину, що дозволить знизити калорійність (можливість споживати продукт людям з надлишковою вагою) та зменшити собівартість виробу. Вміст гідратованого фукусу в кількості 1,8 г у складі рецептури надає продукту оптимальних органолептичних властивостей та забезпечує добову норму споживачів у йоді та селені.

Технічний результат полягає у отриманні продукту, а саме ковбаси вареної низькокалорійної з оптимальними функціональними властивостями, щодо забезпечення потреби організму людини в мінеральних речовинах, а оптимальний вміст морської водорості фукусу в кількості 1,8 г не впливає на органолептичні властивості продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Ковбаса варена, яка містить яловичину жиловану вищого ґатунку, свинину напівжирну, яйця курячі, молоко сухе, сіль, цукор, мускатний горіх, яка **відрізняється** тим, що додатково містить куряче філе та гідратовані водорості фукус, при наступному співвідношенні інгредієнтів несоленої сировини, кг на 100 кг:

яловичина жилована в/г	25
свинина напівжирна	33,2
курячого філе	35
яйця курячі	3
молоко сухе	2
фукус гідратований	1,8,
прянощі та матеріали, г на 100 кг не соленої сировини	
сіль	2090
цукор	200
мускатний горіх	50.

20

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601