



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **102581**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/317 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 03701**

(22) Дата подання заявки: **20.04.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.11.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.11.2015, Бюл.№ 21**

(72) Винахідник(и):

**Поварова Наталя Миколаївна (UA),
Дерун Тетяна Юріївна (UA)**

(73) Власник(и):

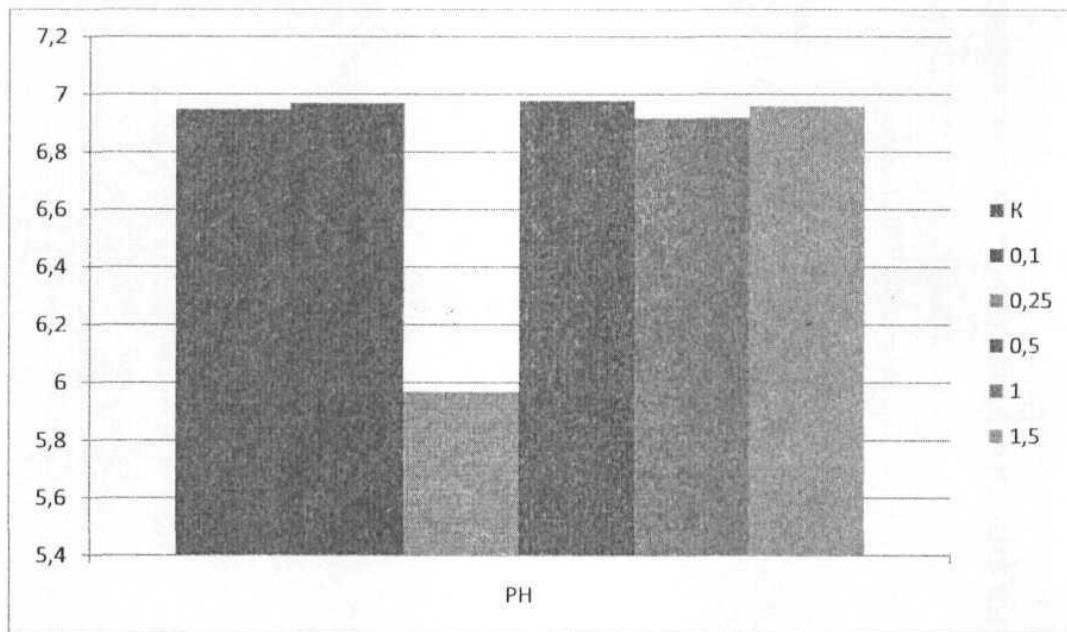
**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для виробництва варених ковбас містить м'ясо куряче, шпик хребтовий, сіль, цукор, перець чорний мелений. Вона додатково містить стартову культуру *Lactobacillus curvatus* і мускатний горіх, а як м'ясо куряче - м'ясо бройлерів обвалене.

Активна кислотність варених ковбас



UA 102581 U

Корисна модель належить до виробництва варених ковбасних виробів.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є рецептурний склад вареної ковбаси, яка описана у ДСТУ 4529:2006 Ковбаси варені з м'яса птиці та м'яса кролів.

Відома композиція містить такі компоненти, мас. %

м'ясо куряче	77-80
шпик хребтовий	19-20
сіль харчова	2,3-2,5
цукор пісок	0,8-0,9
перець чорний мелений	0,4-0,5
кардамон	0,4-0,5.

5 Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

м'ясо куряче;
шпик хребтовий;
перець чорний мелений;
сіль;

10 цукор.

Недоліком даного виробу є те, що він має невеликий термін зберігання, а саме у натуральній оболонці 3 доби, у поліамідній оболонці 10 діб.

15 В основу корисної моделі поставлена задача розробити склад інгредієнтів для виробництва варених ковбасних виробів, в якому суміжне введення стартової культури *Lactobacillus curvatus*, використання м'яса бройлерів обваленого, яке допоможе забезпечити подовження терміну зберігання готової продукції.

20 Поставлена задача вирішується композицією інгредієнтів для виробництва варених ковбас, яка містить: м'ясо куряче, шпик хребтовий, сіль, цукор і перець чорний мелений, а також згідно з корисною моделлю композиція додатково містить стартову культуру *Lactobacillus curvatus*, мускатний горіх, як м'ясо куряче - м'ясо бройлерів обвалене:

стартова культура	
<i>Lactobacillus curvatus</i>	0,23-0,25
мускатний горіх	0,4-0,5
перець чорний мелений	0,4-0,5
цукор	0,7-0,8
сіль	2,5-2,6
шпик хребтовий	19,0-20,0
м'ясо бройлерів обвалене	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак і досягненням заявленого результату можна пояснити наступним.

25 З метою забезпечення якості і безпеки продуктів з м'яса, слід використовувати для виробництва м'ясних виробів біологічно активні речовини. Встановлено, що мікроорганізми, внесені із закваскою, за допомогою ферментів змінюють структуру м'яса, утворюючи нові речовини, що сприяють поліпшенню якісних показників продукту.

30 Активність більшості мікроорганізмів обумовлена їх основними властивостями: високою пристосовуваністю до умов життя, здатністю швидко розмножуватися і широким спектром можливих біохімічних реакцій. Як стартові культури в основному використовуються нітратовідновлюючі мікрококи, гомоферментативні молочнокислі бактерії і педіококи, дріжджі і нетипові молочнокислі бактерії у вигляді чистих або змішаних культур. З літературних джерел відомо, що при посолі м'ясопродуктів мікрофлора відіграє активну роль в трьох важливих в технологічному відношенні явищах: стабілізації забарвлення, поліпшенні органолептичних характеристик м'ясопродуктів та підвищення терміну зберігання.

35 Бактеріальні культури впливають на консистенцію в силу своєї протеолітичної активності так і через зниження рН: обидві ці дії є наслідком метаболізму бактерій (див. креслення). При зниженні рН м'яса до значень, рівних ізоелектричній точці саркоплазматичних білків, останні осідають, виділяючи воду, що і сприяє утворенню гарної консистенції продукту. При інокуляції мікроорганізмами пониження рН відбувається швидше, що також призводить до більш швидкого розвитку відповідної консистенції. В процесі виготовлення ряду м'ясних виробів контроль рН

40 необхідний з багатьох причин.
Так, дослідженнями встановлено, що кількість нітритів, які додаються в м'ясо з метою пригнічення росту *Clostridium botulinum*, можна скоротити шляхом введення молочнокислих бактерій. Крім того, бактеріальні культури проявляють антагоністичну дію в м'ясних продуктах по відношенню до таких мікроорганізмів, як *Salmonella*, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*.

Вказаний фактор є передумовою до використання стартової культури у вигляді додаткового інгредієнта. Додаток *Lactobacillus curvatus* наноситься шляхом занурення батону або розбризкуванням на поверхню батону у вигляді спрею на поверхню виробу після варіння. Додаток можна зберігати в сухозамороженому вигляді при температурі нижче - 17 °C 18 місяців.

5 Зберігання при +5 °C складає 6 тижнів.

Спосіб виробництва варених ковбас з м'яса птиці передбачає прийом, зачистку, оброблення туш, півтуш, четвиртин, обвалювання, жилювання, подрібнення м'ясної сировини, посол і дозрівання, приготування фаршу (кутерування 8-12 хв), введення стартової культури у кількості 0,23-0,25 %, наповнення оболонок та в'язання батонів, осадження 2 год. при (0-4 °C), обсмаження (60-140 хв) при 90-100 °C, варіння (40-180 хв) при 75-85 °C, охолодження до досягнення температури в центрі батона не вище 15 °C, контроль якості, зберігання.

10

Приготували ковбасні вироби, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

Приклад 1

стартова культура	
<i>Lactobacillus curvatus</i>	0,23
мускатний горіх	0,4
перець чорний	0,4
цукор	0,7
сіль	2,5
шпик хребтовий	18,1
м'ясо бройлерів обвалене	77,67

15

Приклад 2

стартова культура	
<i>Lactobacillus curvatus</i>	0,25
мускатний горіх	0,5
перець чорний	0,5
сіль	2,6
цукор	0,8
шпик хребтовий	16,91
м'ясо бройлерів обвалене	78,44.

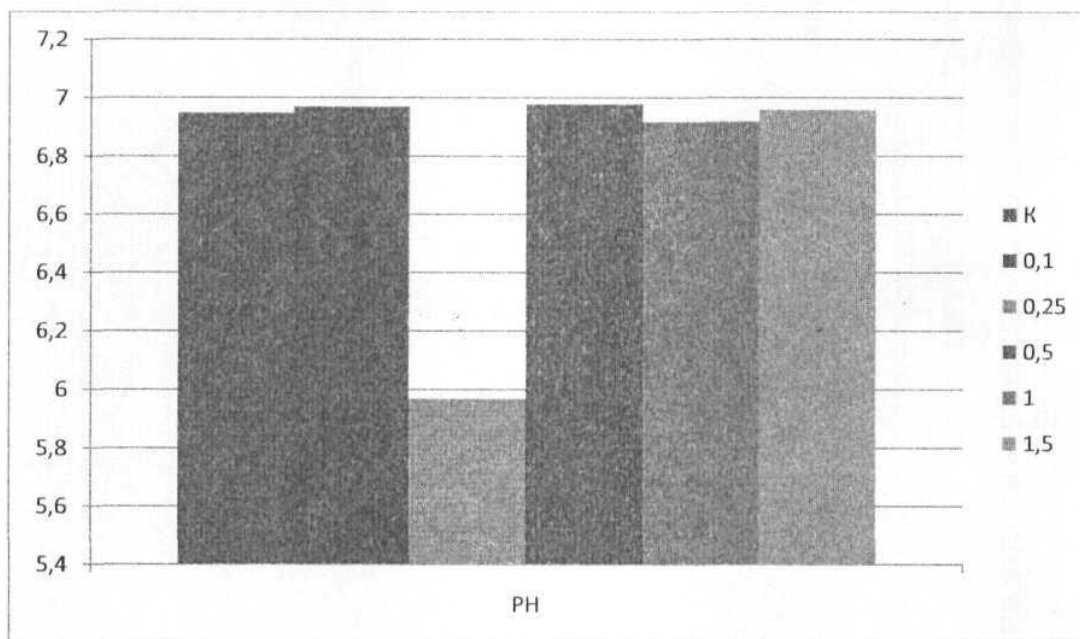
ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20

Композиція інгредієнтів для виробництва варених ковбас, що містить м'ясо куряче, шпик хребтовий, сіль, цукор, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить стартову культуру *Lactobacillus curvatus* і мускатний горіх, як м'ясо куряче - м'ясо бройлерів обвалене, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

стартова культура <i>Lactobacillus curvatus</i>	0,23-0,25
мускатний горіх	0,4-0,5
перець чорний мелений	0,4-0,5
цукор	0,7-0,8
сіль	2,5-2,6
шпик хребтовий	19,0-20,0
м'ясо бройлерів обвалене	решта.

Активна кислотність варених ковбас



Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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