



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **102863** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)

A22C 11/00

A23B 4/00

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 04462	(72) Винахідник(и): Бергілевич Олександра Миколаївна (UA), Баштова Наталя Костянтинівна (UA), Мисюра Тетяна Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 07.05.2015	
(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) ВАРЕНІ САРДЕЛЬКИ З ПЮРЕ КВАСОЛІ

(57) Реферат:

Сардельки варені, що містять яловичину жиловану 2 сорту, свинину жиловану напівжирну, муку пшеничну, сіль харчову, цукор-пісок, перець чорний мелений, коріандр мелений, часник свіжий очищений, подрібнений, причому сардельки додатково містять пюре квасолі.

UA 102863 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва сардельок, і може бути застосована у ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості.

Аналогом корисної моделі є рецептура сардельок 1 сорту (ГОСТ 23670 "Колбасы вареные, сосиски, сардельки, хлебы мясные"). Недоліком аналога є калорійність продукту (224 Ккал).

Крім того, рецептура продукту-аналога не містить пюре квасолі, яке пропонується ввести до рецептури нового виробу з метою збагачення його рослинними білками, мінеральними речовинами, харчовими волокнами, за рахунок чого підвищиться харчова цінність продукту.

Прототипом корисної моделі є спосіб приготування м'ясного фаршу для варених ковбасних виробів (патент № 36384, 2001 рік), який передбачає внесення відвареної квасолі до складу м'ясного фаршу в кутер у кількості 10-20 % з метою збільшити вихід продукту (до 120 %) та зменшити витрати м'ясної сировини.

В основу даної корисної моделі покладено внесення попередньо приготовленого пюре квасолі до складу м'ясного фаршу для приготування сардельок з метою зменшити калорійність продукту, збагатити його рослинними білками, мінеральними речовинами (кальцієм, калієм, залізом, фосфором та магнієм) та харчовими волокнами.

Поставлена задача вирішується шляхом створення нової рецептури сардельок, що містить: яловичину жиловану 2 сорту, свинину жиловану напівжирну, пюре квасолі, муку пшеничну, сіль харчову, цукор-пісок, перець чорний мелений, коріандр мелений, часник свіжий очищений, подрібнений, тому рецептура має такий вигляд:

20	кількість несоленої сировини на 100 кг (%):	
	яловичина жилована 2 сорту	58
	свинина жилована	36
	напівжирна	
	пюре квасолі	4
	мука пшенична	2,
	кількість прянощів та спецій на 100 кг несоленої сировини (г):	
	сіль харчова	2450
	цукор-пісок	180
	перець чорний мелений	110
	коріандр мелений	110
	часник свіжий очищений,	
	подрібнений	100.

Виготовлення варених сардельок з пюре квасолі відбувається за наступною технологією: підготовка м'ясної сировини (обвалка, жиловка), посол, підготування прянощів, подрібнення сировини, приготування фаршу, наповнення оболонок, термічна обробка.

Підготування фаршу здійснюється наступним чином: посолону м'ясну сировину подрібнюють на вовчку з отвором решітки 2-6 мм, потім додають прянощі (перець чорний, коріандр, часник та ін.). Паралельно подрібнюють варену квасолі до стану пюре. За 2 хвилини до закінчення обробки фаршу вносять пюре квасолі в кількості 10 % від маси несоленої сировини і все ретельно перемішують.

Подальші технологічні операції проводять по відомій технології виготовлення сардельок: готовим фаршем наповнюють оболонки, виконують в'язку батонів, після чого їх направляють на обжарку, варку та охолодження.

Використання пюре квасолі, як одного із складових компонентів фаршу, дозволяє: підвищити вологозв'язуючу здатність фаршу, зменшити масову частку свинини і в такий спосіб знизити калорійність та собівартість готової продукції, при цьому збагатити продукт рослинним білком, мінеральними речовинами та харчовими волокнами. Таким чином, пюре квасолі, як добавка до м'ясного фаршу є раціональним засобом для виготовлення якісних варених сардельок.

Корисна модель ілюструється наступними прикладами. Було розроблено 3 зразки рецептури сардельок з різним вмістом пюре квасолі. В основу розрахунку внесення пюре квасолі до складу рецептури сардельок враховували добову потребу організму людини у рослинних білках, яким багата квасоля. При цьому враховували, що рослинні білки також можуть входити до інших продуктів, які вживаються щоденно людиною. Було вирішено ввести квасолі до нової рецептури сардельок у кількості 10 %, 15 % та 20 % від добової потреби людини в рослинних білках. Згідно з нашими розрахунками у кількісному значенні це 4, 6 та 8 г пюре квасолі у нових рецептурах.

Приклад 1.

Готували фарш для сардельок (зразок № 1) за наступною рецептурою:

кількість несоленої сировини на 100 кг (%):

яловичина жилована 2 сорту	58
свинина жилована	36
напівжирна	
пюре квасолі	4
мука пшенична	2,
кількість прянощів та спецій на 100 кг несоленої сировини (г):	
сіль харчова	2450
цукор-пісок	180
перець чорний мелений	110.

Приклад 2.

Готували фарш для сардельок (зразок № 2) за наступною рецептурою:

кількість несоленої сировини на 100 кг (%):

яловичина жилована 2 сорту	58
свинина жилована	34
напівжирна	

пюре квасолі	6
мука пшенична	2,

5 кількість прянощів та спецій на 100 кг несоленої сировини (г):

сіль харчова	2450
цукор-пісок	180
перець чорний мелений	110.

Приклад 3.

Готували фарш для сардельок (зразок № 3) за наступною рецептурою:

кількість несоленої сировини на 100 кг (%):

яловичина жилована 2 сорту	58
свинина жилована	32
напівжирна	

пюре квасолі	8
мука пшенична	2,

кількість прянощів та спецій на 100 кг несоленої сировини (г):

сіль харчова	2450
цукор-пісок	180
перець чорний мелений	110.

- 10 При органолептичному дослідженні дослідних зразків сардельок, було відмічено, що вони мали пружну консистенцію, на розрізі рожеві або світло-рожеві, фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям, без включень грубої з'єднувальної тканини і хрящів. Смак і запах властиві даному виду продукту з вираженням ароматом прянощів, смак приємний, в міру солоний, без стороннього присмаку і запаху. Проте найкращим зразком було вибрано зразок №
- 15 2 з внесенням до фаршу 4 г пюре квасолі, так як цей зразок має найкращі показники досліджень і найменші втрати при термічній обробці.

- Технічний результат полягає в отриманні продукту, а саме варених сардельок з додаванням пюре квасолі, що істотно не впливає на зовнішній вигляд продукту, смак та аромат, але дозволяє збагатити його рослинним білком, мінеральними речовинами (кальцієм, калієм, залізом, фосфором та магнієм) та харчовими волокнами, що дозволяє створити продукт спеціального дієтичного призначення та розширити існуючий асортимент сардельок.
- 20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 25 Сардельки варені, що містять яловичину жиловану 2 сорту, свинину жиловану напівжирну, муку пшеничну, сіль харчову, цукор-пісок, перець чорний мелений, коріандр мелений, часник свіжий очищений, подрібнений, які **відрізняються** тим, що додатково містять пюре квасолі, тому рецептура має такий вигляд:

кількість несоленої сировини на 100 кг (%):

яловичина жилована 2 сорту	58
свинина жилована напівжирна	36
пюре квасолі	4
мука пшенична	2,

30 кількість прянощів та спецій на 100 кг несоленої сировини (г):

сіль харчова	2450
цукор-пісок	180

перець чорний мелений	110
коріандр мелений	110
часник свіжий очищений, подрібнений	100.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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