



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112241** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A22C 11/00
A23L 13/50 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 05659	(72) Винахідник(и): Фурсік Оксана Петрівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.05.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.12.2016	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.12.2016, Бюл.№ 23	

(54) КОВБАСА ВАРЕНА "ВІЛІЙСЬКА"

(57) Реферат:

Ковбаса варена включає яловичину жиловану другого сорту, свинину жиловану напівжирну, борошно пшеничне I сорту, допоміжну сировину (сіль, спеції), воду, причому додатково містить м'ясо куряче червоне, шпик грудний, м'ясо птиці механічного обвалювання, меланж, гідратовану (1:20) білоквмісну харчову композицію (тваринний білок, рослинний білок, гуарова і ксантанова камеді, карбоксиметилцелюлоза, суха молочна сироватка, кремнезем).

UA 112241 U

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

Відома рецептура вареної ковбаси, яка містить яловичину жиловану - 47 %, свинину жиловану напівжирну - 10%, серце волове або свиняче жиловане - 20 %, борошно пшеничне не
5 нижче I сорту - 3 %, соєвий білок - 4 %, воду на білок - 16 %, сіль, спеції [Патент України № 29270].

Недоліком даної рецептури є її висока собівартість та низька функціональність.

В основу корисної моделі поставлено задачу шляхом застосування більш дешевої та поширеної основної сировини, підвищити рентабельність виготовлення варених ковбасних
10 виробів, зі збереженням високої якості, шляхом додавання до їх складу розробленої композиції, компенсувати смакові та поживні характеристики, а також зберегти харчову цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що ковбаса варена «Вілійська», яка включає яловичину жиловану другого сорту, свинину жиловану напівжирну, борошно пшеничне I сорту, допоміжну сировину (сіль, спеції), воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо
15 куряче червоне, шпик грудний, м'ясо птиці механічного обвалювання, меланж, гідратовану (1:20) білоквмісну харчову композицію (тваринний білок, рослинний білок, гуарова і ксантанова камеді, карбоксиметилцелюлоза, суха молочна сироватка, кремнезем) у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина другого сорту	9-18
свинина напівжирна	9-15
червоне куряче м'ясо	11-12
шпик грудний	0,5-8
м'ясо птиці механічного обвалювання	18-25
борошно пшеничне I сорту	1
меланж	1-5
гідратована (1:20) білоквмісна харчова композиція (тваринний білок, рослинний білок, гуарова і ксантанова камеді, карбоксиметилцелюлоза, суха молочна сироватка, кремнезем)	12-25
допоміжна сировина (сіль, спеції)	2,5
вода	решта.

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

Введення яловичини жилованої другого сорту в кількості 9-18 % забезпечує необхідну консистенцію продукту та дозволяє зберегти фізико-хімічні показники.

Введення м'яса червоного курячого в кількості 11-12 % забезпечує оптимальну консистенцію та високі органолептичні показники продукту.

Введення білоквмісної харчової композиції в кількості 12-25 % забезпечує високі функціонально-технологічні властивості продукту, дозволяє знизити собівартість зі збереженням високого вмісту білка.
25

Введення свинини жилованої напівжирної в кількості 9-15 % забезпечує оптимальну текстуру та органолептичні показники продукту.

Внесення шпик грудного в кількості більше 8 % призводить до утворення бульйонно-жирових набряків, погіршує органолептичні властивості готового продукту.
30

Внесення м'яса птиці механічного обвалювання в кількості 18-25 % дозволяє зменшити собівартість готового продукту, позитивно впливає на харчову цінність продукту та органолептичні показники.

Введення борошна пшеничного I сорту в кількості 1 % дозволяє утримати надлишкову вологу при термічній обробці.
35

Введення меланжу в кількості 1-5 % впливає на біологічну цінність продукту та органолептичні показники.

Введення допоміжної сировини в кількості 2,5 % сприяє покращенню органолептичних показників та впливає на вологозв'язуючу здатність фаршевої системи.
40

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

Таблиця

Інгредієнти	Вміст, %					
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5	Приклад № 6
Яловичина другого сорту	30	18	18	9	14	4
Свинина напівжирна	20	15	11	9	9	3
Червоне куряче м'ясо	14	12	12	11	11	10
Шпик грудний	12	8	8	0,5	0,5	-
М'ясо птиці механічного обвалювання	-	18	18	25	25	31
Борошно пшеничне I сорту	-	1	1	1	1	1
Меланж	6	1	5	5	1	-
Гідратована білоквмісна харчова композиція (ступінь гідратації 1:20)	2,5	12	12	25	24	36
Допоміжна сировина (сіль, спеції і т.д.)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода	13	12,5	12,5	12	12	12,5
Всього	100	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Ковбаса варена «Вілійська» має високі органолептичні властивості, але не досягається необхідний технічний результат через високу собівартість і недостатню кількість білоквмісної композиції та високий вміст шпиків, що погіршує функціонально-технологічні властивості систем
Приклад № 2	Ковбаса варена «Вілійська» має високі функціонально-технологічні характеристики та гарні смакові властивості.
Приклад № 3	Ковбаса варена «Вілійська» має високі функціонально-технологічні властивості та органолептичну оцінку.
Приклад № 4	Ковбаса варена «Вілійська» має високу харчову цінність і рентабельність, необхідні смакові властивості та покращену якість готового продукту.
Приклад № 5	Ковбаса варена «Вілійська» має необхідні функціонально-технологічні властивості, дещо нижчі органолептичні та фізико-хімічні показники.
Приклад № 6	Ковбаса варена «Вілійська» має надмірний «не м'ясний» присмак та низькі органолептичні, структурно-механічні і функціонально-технологічні показники.

5

Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3, 4, 5) дозволяють покращити функціонально-технологічні, структурно-механічні властивості та зменшити затрати на виробництво готового продукту.

10 Таке співвідношення інгредієнтів дозволяє підвищити функціонально-технологічні властивості готового продукту, скоректувати вміст білків для вареної ковбаси, зберігаючи при цьому нормативні фізико-хімічні показники якості продукту, та досягти необхідних органолептичних властивостей.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Ковбаса варена, яка включає яловичину жиловану другого сорту, свинину жиловану напівжирну, борошно пшеничне I сорту, допоміжну сировину (сіль, спеції), воду, яка **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо куряче червоне, шпик грудний, м'ясо птиці механічного обвалювання, меланж, гідратовану (1:20) білоквмісну харчову композицію (тваринний білок, рослинний білок,

гуарова і ксантанова камеді, карбоксиметилцелюлоза, суха молочна сироватка, кремнезем) у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина другого сорту	9-18
свинина напівжирна	9-15
червоне куряче м'ясо	11-12
шпик грудний	0,5-8
м'ясо птиці механічного обвалювання	18-25
борошно пшеничне I сорту	1
меланж	1-5
гідратована (1:20) білоквісна харчова композиція (тваринний білок, рослинний білок, гуарова і ксантанова камеді, карбоксиметилцелюлоза, суха молочна сироватка, кремнезем)	12-25
допоміжна сировина (сіль, спеції)	2,5
вода	решта.

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