



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34573

(13) A

(51) 6 A23C11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальністю
власника
патенту

(54) КОВБАСА ЛІВЕРНА "СТУДЕНТСЬКА"

(21) 98031414

(22) 20 03 1998

(24) 15 03 2001

(46) 15 03 2001 Бюл № 2 2001 р

(72) Притульська Наталія Володимирівна Го-
ловченко Валерій Миколайович, Гетманець
Анатолій Володимирович(73) КИЇВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ(57) Ковбаса ліверна, яка включає яловичину або
свинину бланшовані печінку яловичу або свину
бланшовані, щекавину свину яйця курячі або яй-
цевий меланж структуроутворювальний та во-
допоглинальний компонент, яка відрізняєтьсятим, що як структуроутворювальний та водопог-
линальний компонент вона містить модифіковане
борошно бобових при наступному співвідношенні
компонентів, мас %

яловичина або свинина	
бланшовані	18,5–25,0
щекавина свина	37–39
печінка яловича або	
свина бланшовані	31–34
модифіковане борошно	
бобових	2–10
яйця курячі або	
яйцевий меланж	0,5–1,5

Винахід відноситься до харчової промисло-
вості а саме до м'ясних харчових продуктів і сто-
сується зміни їх поживних якостей за рахунок
введення різних добавок

Деякі рецепти ліверних ковбас, що викорис-
товуються у виробництві, передбачають добавку
пшеничного борошна або крохмалю у певній кіль-
кості. Так, наприклад ковбаса ліверна "Яичная"
(РСТ РСФСР 256–72) має наступне співвідношен-
ня сировинних компонентів мас % яловичина
або свинина нежирна бланшировані - 25, печінка
яловича або свина бланшировані — 33, щекавина
свина — 38,5, яйця курячі свіжі або меланж яйце-
вий — 1,5, борошно пшеничне — 2. Вказане тех-
нічне рішення вибране авторами як прототип.

Недоліком відомої рецептури являється ви-
користання як структуроутворюючого та во-
допоглинаючого компонента борошна пшенично-
го з низькою з точки зору сучасних уявлень про
раціональне харчування біологічною цінністю.

Задачею винаходу являється розробка но-
вої рецептури ліверної ковбаси, яка забезпечує
підвищення якості та оптимальне співвідношення
незамінних амінокислот, мінеральних компонен-
тів при збереженні традиційної консистенції сма-
ку та запаху продукту.

Вирішення поставленої задачі забезпе-
чується шляхом розробки нової рецептури ковба-
си ліверної "Студентська" яка включає ялови-
чину або свинину нежирну бланшировані печінку

яловичу або свину бланшировані, щекавину сви-
ну яйця курячі або яйцевий меланж, а також мо-
дифіковане борошно бобових при наступному
співвідношенні компонентів, мас %

яловичина або свинина	
бланшировані	18,5–25,0
щекавина свина	37–39
печінка яловича або	
свина бланшировані	31–34
модифіковане борошно	
бобових	2–10
яйця курячі або	
яйцевий меланж	0,5–1,5

У вказаній рецептурі використовують за-
мість пшеничного борошна модифіковане борош-
но бобових. Модифікацію здійснюють шляхом об-
робки борошна протеазою протосубтиліні
Г20Х/ТУ 64–13–16–88 на протязі 60 хвилин при
температурі 40°C. У результаті модифікації підви-
щується розчинність білкових речовин, їх здат-
ність набухати у воді та жири. Заміна пшеничного
борошна модифікованим борошном бобових зба-
гачує кінцевий продукт білками, більш повноцін-
ними по амінокислотному складу, ніж білки пше-
ничного борошна, а також мінеральними речови-
нами.

Таким чином, запропонована нова рецепту-
ра ліверної ковбаси передбачає заміну пше-
ничного борошна на модифіковане борошно бобових
(гороху, люпину, сої) в адекватний або більший

(19) UA (11) 34573 (13) A

кількості. Це забезпечує збільшення кількості білка на 52%, мінеральних речовин на 160%

Винахід підтверджується прикладами конкретного виконання

Приклад 1.

Використовували дефростовану свинину, яловичину, печінку свини. Яловичину і щекавину очищували від жилок та хрящів. Печінку вимочували у холодній воді на протязі 2-3 годин, звільняли від плівок та жовчаних протоків. Усі ці компоненти розрізали на пластини (8-12 мм), занурювали у киплячу воду на 15-20 хвилин. Жирну свинину та щекавину використовували сирими. Склад компонентів наступний, мас %

яловичина бланширована	25
печінка свини бланширована	33
щекавина свини	38,5
яйця курячі	1,5
модифікована мука гороху	2

Послідовність закладки в куттер: печінка, м'ясо, модифікована мука, яйця, щекавина. Куттерування вели на протязі 5-7 хвилин. Потім фарш шприцювали вакуумними шприцями у яловичі круги № 3 і № 4. Органолептичні та фізико-хімічні показники ковбаси ліверної по вказаній рецептурі наведено у таблиці

Приклад 2

Порядок підготовки продуктів та послідовність їх закладки в куттер така, як описано у прикладі 1. Склад компонентів наступний, мас %

телятина бланширована	23,5
печінка свини бланширована	33
щекавина свини	37
яйцевий меланж	1,5
модифікована мука сої	5

Органолептичні та фізико-хімічні показники ковбаси ліверної по вказаній рецептурі наведено у таблиці

Приклад 3

Порядок підготовки продуктів та послідовність їх закладки в куттер така, як вказано у прикладі 1. Склад компонентів наступний, мас %

свинина нежирна бланширована	18,5
печінка яловича бланширована	32,5
щекавина свини	38
яйця свіжі	1
модифікована мука люпину	10

Органолептичні та фізико-хімічні показники ковбаси ліверної по вказаній рецептурі представлені у таблиці

Органолептичні та фізико-хімічні показники ковбаси ліверної "Студентська"

Показники	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 3
Зовнішній вигляд і колір	Батони у зовнішній оболонці правильної продовгуватої форми		
Запах	Властивий ліверним ковбасам без стороннього		
Смак	Властивий ліверним ковбасам без стороннього		
Вологість	63,2	63,8	64,7
Масова частка сирого протеїну, %	18,2	21,3	23,7
Масова частка золи, %	3,8	3,9	4,1
Масова частка жиру, %	18,3	15,2	13,7
Кількість незамінних амінокислот, мг на 100 мг СР	10,17	12,75	16,83

Тираж 50 екз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000 м. Ужгород, вул. Гагаріна 101
(03122) 3 - 72 - 89 (03122) 2 - 57 - 03