



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86093** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 08419	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Кишенько Ірина Іванівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Пітик Зіновій Олександрович (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.07.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2013, Бюл.№ 23	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СИРОВ'ЯЛЕНА КОВБАСА З СТАРТОВОЮ КУЛЬТУРОЮ BACTOFLAVORBFL-F04

(57) Реферат:

Сиров'ялена ковбаса з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 включає яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свину грудинку, нітрит натрію, композиційну добавку, сіль. Додатково містить стартову культуру BactoFlavorBFL-F04.

UA 86093 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до способів виробництва сиров'ялених ковбасних виробів.

Відома рецептура виробництва сиров'ялених ковбас, описана у [Патенті України № 55165, опублікованому 17.03.2003 р., Бюл. № 3], включає яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свину грудинку, нітрит, сіль, цукор, композиційну добавку, що містить перець червоний гострий, глюкозу, аскорбінову кислоту, глюкозо-дельта-лактон, глутамат натрію, винну кислоту, калій лимоннокислий тризаміщений, суміш ефірних олій.

Недоліком цієї рецептури є нестійкість кольору та запаху продукту, а також можливість втрати смакових речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури для сиров'ялених ковбас з використанням BactoFlavorBFL-F04 - стартової культури (бактеріального препарату) для забезпечення швидкого пониження рН, стабільності кольору, а також стійкого, інтенсивного аромату.

Поставлена задача вирішується тим, що сиров'ялена ковбаса з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 включає яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свину грудинку, нітрит натрію, сіль, композиційну добавку згідно з корисною моделлю, додатково містить стартову культуру BactoFlavorBFL-F04 у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина першого ґатунку	40-50
свинина напівжирна	31-40
свина грудинка	15-20
нітрит натрію	0,01-0,05
композиційна добавка	0,15-0,51
сіль	1,4-3
стартова культура BactoFlavorBFL-F04	1-2.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих співвідношень та очікуваним результатом полягає у наступному:

- Введення яловичини першого ґатунку менше 40 % призводить до погіршення органолептичних властивостей продукту. Введення яловичини першого ґатунку більше 50 % призводить до збільшення собівартості продукту.

- Введення свинини напівжирної менше 31 % призводить до погіршення консистенції продукту. Введення свинини напівжирної більше 40 % створює можливість утворення жирових набряків.

- Введення свиної грудинки у кількості 15-20 % забезпечує оптимальні органолептичні властивості продукту.

- Введення нітриту натрію в межах 0,01-0,05 % забезпечує стійкий колір сиров'ялених ковбас.

- Введення композиційної добавки менше 0,15 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення композиційної добавки більше 0,51 % створює надмірний смаковий залишок.

- Введення солі менше 1,4 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення солі більше 3 % дає надмірно солоний смак продукту.

- Введення стартової культури BactoFlavorBFL-F04 менше 1 % підвищує рН продукту. Введення стартової культури BactoFlavorBFL-F04 більше 2 % призводить до погіршення аромату.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина першого ґатунку	43	40	45	50	46
Свинина напівжирна	38	40	33	27	31
Свина грудинка	16	15	17	20	18
Нітрит натрію	0,02	0,05	0,03	0,01	0,04
Композиційна добавка	0,38	0,15	0,47	0,59	0,26
Сіль	2,5	2,8	3	1,4	1,7
Стартова культура BactoFlavorBFL-F04	0,1	2	1,5	1	3

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Сиров'ялені ковбаси з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 мають високий рН продукту і невиявлений запах
Приклад № 2	Сиров'ялені ковбаси з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 мають виразну структуру фаршу та органолептику
Приклад № 3	Сиров'ялені ковбаси з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 мають гарні смакові властивості та збалансований амінокислотний склад
Приклад № 4	Сиров'ялені ковбаси з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 мають приємні смакові властивості та стійкий колір
Приклад № 5	Сиров'ялені ковбаси з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04 мають досить специфічний аромат і нерівномірний колір

Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість стартової культури BactoFlavorBFL-F04 складає 1-2 %.

Технічний результат:

- 5 Дані рецептурні співвідношення дозволяють забезпечити швидке пониження рН, стабільність кольору, а також стійкий, інтенсивний аромат; досягнути оптимальних органолептичних показників якості готового продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Сиров'ялена ковбаса з стартовою культурою BactoFlavorBFL-F04, що включає яловичину першого ґатунку, свинину напівжирну, свину грудинку, нітрит натрію, композиційну добавку, сіль, яка **відрізняється** тим, що додатково містить стартову культуру BactoFlavorBFL-F04 у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина першого ґатунку	40-50
свинина напівжирна	31-40
свина грудинка	15-20
нітрит натрію	0,01-0,05
композиційна добавка	0,15-0,51
сіль	1,4-3
стартова культура BactoFlavorBFL-F04	1-2.

15

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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

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