



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86342** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 08425	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Кишенько Ірина Іванівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Сенчишак Микола Володимирович (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.07.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2013, Бюл.№ 24	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СИРОКОПЧЕНА КОВБАСА З СТАРТОВОЮ КУЛЬТУРОЮ VASTOFORM™ F-SC-111

(57) Реферат:

Сирокопчена ковбаса з стартовою культурою Vastoform™ F-SC-111 включає яловичину жиловану, свинину напівжирну, часник свіжий очищений, пряну добавку, прискорювач дозрівання, сіль, нітрит натрію, коньяк та стартову культуру Vastoform™ F-SC-111.

UA 86342 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва сирокочених ковбасних виробів.

Відома рецептура виробництва сирокочених ковбас, описана у Патенті України № 29269, опублікованому 16.19.2000 р., Бюл. № 5, включає яловичину жиловану, свинину напівжирну, 5 стартову культуру Р81, часник свіжий очищений, пряну добавку, прискорювач дозрівання, сіль, нітрит натрію, коньяк.

Недоліком цієї рецептури є недостатні смакові властивості продукту і повільне кольороутворення.

В основу корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури для сирокочених 10 ковбас з використанням Bactoferm™ F-SC-111 - стартової культури (бактеріального препарату), з коротким терміном ферментації, що містить селекціоновані штами бактерій *Lactobacillus sakei* та *Staphylococcus carnosus*, для покращення органолептичних характеристик сирокочених ковбас.

Поставлена задача вирішується тим, що сирокочена ковбаса з стартовою культурою 15 Bactoferm™ F-SC-111 включає яловичину жиловану, свинину напівжирну, часник свіжий очищений, пряну добавку, прискорювач дозрівання, сіль, нітрит натрію, коньяк, згідно з корисною моделлю, додатково містить стартову культуру Bactoferm™ F-SC-111 у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина жилована	48-56
свинина напівжирна	33-44
часник	0,3-0,5
пряна добавка	0,7-0,8
прискорювач дозрівання	0,8-1
сіль	3-4
нітрит натрію	0,005-0,007
коньяк	0,2-0,4
стартова культура	
Bactoferm™ F-SC-111	1-2.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих співвідношень та 20 очікуваним результатом полягає у наступному:

Введення яловичини жилованої менше 48 % призводить до зниження смакових якостей продукту, а більше 56 % призводить до збільшення його собівартості.

Введення свинини напівжирної менше 33 % призводить до погіршення органолептики, а 25 більше 44 % створює надмірно жирний присмак.

Введення часнику менше 0,3 % недостатньо забезпечує розкриття смакових властивостей продукту. Введення часнику більше 0,5 % сприяє специфічному неприємному смаку та аромату. Введення пряної добавки у кількості 0,7-0,8 % забезпечує оптимальні смакові властивості.

Введення прискорювача дозрівання у кількості 0,8-1 % дає можливість скоротити термін 30 виготовлення продукту.

Введення солі менше 3 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці, а більше 4 % дає надмірно солоний смак.

Введення нітриту натрію в межах 0,005-0,007 % забезпечує стійкий колір сирокочених ковбас.

Введення коньяку в межах 0,2-0,4 % сприяє приємному присмаку продукту.

35 Введення стартової культури Bactoferm™ F-SC-111 менше 1 % сповільнює кольороутворення продукту, а більше 2 % призводить до погіршення смакових якостей.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина жилована	51	56	53	48	52
Свинина напівжирна	42,8	35,6	40	44	39,8
Часник	0,4	0,5	0,3	0,34	0,3
Пряна добавка	0,75	0,7	0,8	0,795	0,7
Прискорювач дозрівання	0,9	1	0,994	0,8	0,95
Сіль	4	3,993	3	4	3
Нітрит натрію	0,005	0,007	0,006	0,005	0,007
Коньяк	0,345	0,2	0,3	0,4	0,243
Стартова культура Bactoferm™ F-SC-111	0,1	2	1,6	1,7	3

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Сирокопчені ковбаси з стартовою культурою Bactoferm™ F-SC-111 мають недостатнє забарвлення та невиражені смакові якості
Приклад № 2	Сирокопчені ковбаси з стартовою культурою Bactoferm™ F-SC-111 мають чітко виражені смакові властивості
Приклад № 3	Сирокопчені ковбаси з стартовою культурою Bactoferm™ F-SC-111 мають ніжну консистенцію, стійкий колір, приємні запах та смак
Приклад № 4	Сирокопчені ковбаси з стартовою культурою Bactoferm™ F-SC-111 мають приємну консистенцію і високі органолептичні характеристики
Приклад № 5	Сирокопчені ковбаси з стартовою культурою Bactoferm™ F-SC-111 мають недостатні органолептичні показники

5 Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість стартової культури Bactoferm™ F-SC-111 складає 1-2 %.

Технічний результат:

Дані рецептурні співвідношення дозволяють забезпечити швидке кольороутворення, дозрівання фаршу, виготовлення продукту з вираженими смаковими властивостями та високим виходом.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Сирокопчена ковбаса з стартовою культурою Bactoferm™ F-SC-111, що включає яловичину жиловану, свинину напівжирну, часник свіжий очищений, пряну добавку, прискорювач дозрівання, сіль, нітрит натрію, коньяк, яка **відрізняється** тим, що додатково містить стартову культуру Bactoferm™ F-SC-111 у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина жилована	48-56
свинина напівжирна	33-44
часник	0,3-0,5
пряна добавка	0,7-0,8
прискорювач дозрівання	0,8-1
сіль	3-4
нітрит натрію	0,005-0,007
коньяк	0,2-0,4
стартова культура Bactoferm™ F-SC-111	1-2.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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