



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **96001** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 08955</p> <p>(22) Дата подання заявки: 08.08.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.01.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.01.2015, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Серік Максим Леонідович (UA), Шурдук Інна Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення варених ковбасних виробів включає попередню обвалку та жиловку м'ясної сировини, її подрібнення на вовчках, додавання розчину солі кухонної та нітриту натрію, витримання, подрібнення на кутері, додавання подрібненого шпику хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, обжарювання насиченою парою або димом, варіння та охолодження. На стадії подрібнення на кутері або перемішування компонентів додатково додають напівфабрикат білково-мінеральний.

UA 96001 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до області одержання ковбасної продукції, та може бути використана на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах, які виготовляють варені ковбасні вироби.

5 Відомий спосіб виготовлення варених ковбасних виробів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, засолювання, витримку в посолі, друге подрібнення, приготування фаршу, шприцювання ковбасних батонів, осадження, термічну обробку і охолодження. Згідно зі способом, при складанні фаршу до рецептурного складу додають мінеральну добавку з шкаралупи перепелиних яєць у кількості 1-3 % до маси основної сировини [1].

10 Недоліком відомої рецептури виробництва ковбаси вареної є відсутність біоорганічних засвоєваних форм кальцію та значне відхилення співвідношення кальцій: фосфор від оптимального значення. Тому створення виробів з підвищеним вмістом легкозасвоєваних біоорганічних сполук кальцію є актуальним.

15 Найбільш близьким аналогом є спосіб виготовлення варених ковбасних виробів, що включає попередню обвалку та жиловку м'ясної сировини, її подрібнення на вовчках, додавання розчину солі кухонної та нітриту натрію, витримання, подрібнення на кутері, додавання подрібненого шпику хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, обжарювання насиченою парою або димом, варіння та охолодження [2].

20 Недоліком цього способу є бідний мінеральний склад кінцевого продукту з погляду низького вмісту засвоєваних форм кальцію, значне відхилення співвідношення кальцій: фосфор від оптимального значення.

25 В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виготовлення варених ковбасних виробів підвищеної якості шляхом використання у їх складі напівфабрикату білково-мінерального у кількості 2...15 % від маси м'яса, що забезпечує збільшення харчової цінності готової продукції за рахунок підвищення вмісту засвоєваних органічних сполук кальцію.

30 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виготовлення варених ковбасних виробів, який включає попередню обвалку та жиловку м'ясної сировини, її подрібнення на вовчках, додавання розчину солі кухонної та нітриту натрію, витримання, подрібнення на кутері, додавання подрібненого шпику хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, обжарювання насиченою парою або димом, варіння та охолодження, згідно з корисною моделлю, на стадії подрібнення на кутері або перемішування компонентів додається додатково напівфабрикат білково-мінеральний у кількості 2...15 % від маси м'яса.

35 Відмінність даного способу виробництва варених ковбасних виробів, полягає у додаванні на стадії подрібнення на кутері або перемішування компонентів додатково напівфабрикату білково-мінерального у кількості 2...15 % від маси м'яса, що виготовляється на основі гідролізованої свинячої шкіри та мінеральних сполук магнію та кальцію. Одержані варені ковбасні вироби характеризуються покращеними споживними характеристиками, зокрема збільшенням харчової цінності готової продукції за рахунок підвищення вмісту засвоєваних органічних сполук кальцію.

40 Спосіб пояснюється наступними прикладами. Додавання напівфабрикату білково-мінерального менше, ніж 2 % від маси м'яса в готових виробах, не дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів біоорганічними сполуками кальцію й одержати максимальне зниження вартості продукції. Додавання напівфабрикату білково-мінерального більше 15 % від маси м'яса призводить до значного зниження біологічної цінності продукту через зменшення вмісту деяких незамінних амінокислот та погіршення органолептичних показників готової продукції.

45 Реалізація даного способу виробництва варених ковбасних виробів дає можливість надати продукту оздоровчих властивостей, за рахунок формування заданого мінерального складу, зокрема збагачення виробів біоорганічними сполуками кальцію та зменшити собівартість продукції шляхом економії м'ясної сировини.

Джерела інформації:

55 1. Патент 102495 Україна, МПК A23L 1/31 (2006.01) Спосіб виробництва вареної ковбаси, для профілактики кальцій дефіцитних станів / Пешук Л.В., Галенко О.О.; заявник та патентовласник НУХТ (Україна) - № а201211757; заявл. 11.10.12; опубл. 10.07.2013, Бюл. № 13.

2. Виникова Л.Г. Технологія м'яса и м'ясних продуктів / Л.Г. Винникова. - К.: ИНКОС, 2006. - 600 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виготовлення варених ковбасних виробів, що включає попередню обвалку та жиловку м'ясної сировини, її подрібнення на вовчках, додавання розчину солі кухонної та нітриту натрію, витримання, подрібнення на кутері, додавання подрібненого шпику хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, обжарювання насиченою парою або димом, варіння та охолодження, який **відрізняється** тим, що на стадії подрібнення на кутері або перемішування компонентів додатково додають
- 10 напівфабрикат білково-мінеральний у кількості 2...15 % від маси м'яса.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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