



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **96002** (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 08956</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 ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення варено-копчених 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, копчення, варіння, повторне копчення, охолодження та сушіння. На стадії подрібнення на кутері або перемішування компонентів додається додатково напівфабрикат білково-мінеральний у кількості 2...15 % від маси м'яса.

UA 96002 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 варено-копчені ковбасні вироби.

Відомий спосіб виготовлення варено-копчених ковбас, який включає підготовку м'ясної сировини з додаванням кухонної солі, нітриту натрію, фаршоскладання, наповнення оболонки фаршем, осадження, теплове оброблення. На стадії підготовки сировини на м'ясо додатково вводять 0,2-0,8 % глюко-дельта-лактону, 1-4 % сухої молочної сироватки та витримують при температурі з подальшим складанням фаршу, згідно з рецептурами [1].

Недоліком відомого способу виробництва ковбас варено-копчених є відсутність засвоєваних форм кальцію та значне відхилення співвідношення кальцій: фосфор від оптимального значення. Тому створення виробів з підвищеним вмістом легкозасвоєваних біоорганічних сполук кальцію є актуальним.

Найближчим аналогом до корисної моделі є спосіб виготовлення варено-копчених 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 шпика хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, копчення, варіння, повторне копчення, охолодження та сушіння [2].

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

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виготовлення варено-копчених ковбасних виробів підвищеної якості шляхом використання у їх складі напівфабрикату білково-мінерального (Патент 74158 Україна) у кількості 2...15 % від маси м'яса, що забезпечує збільшення харчової цінності готової продукції за рахунок підвищення вмісту засвоєваних органічних сполук кальцію.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виготовлення варено-копчених 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 шпика хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, копчення, варіння, повторне копчення, охолодження та сушіння, 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.

Відмінність даного способу виробництва варено-копчених 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 варено-копчені ковбасні вироби характеризуються покращеними споживними характеристиками, зокрема збільшенням харчової цінності готової продукції за рахунок підвищення вмісту засвоєваних органічних сполук кальцію.

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.

Реалізація заявленого способу виробництва варено-копчених 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:

1. Пат. 56646 А Україна, МПК (2011.01) А23L 3/005, А23В 4/005, А23В 7/005. Спосіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салями / Пасічний В.М., Басиста М.О. Проворна Т.І. Ярошевич В.І.; заявник і патентовласник Нац. універ. харч., технологій. - № U201007202; заявл. 10.06.2010; опубл. 25.01.2011. Бюл. № 2, 2011 р.

2. Виникова Л.Г. Технологія мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова. - К.: ИНКОС, 2006. - 600 с.

60

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виготовлення варено-копчених ковбасних виробів, що включає попередню обвалку та жилровку м'ясної сировини, її подрібнення на вовчках, додавання розчину солі кухонної та нітриту натрію, витримування, подрібнення на кутері, додавання подрібненого шпику хребтового, цукру, спецій, перемішування, наповнення фаршем підготовленої ковбасної оболонки, осадження батонів, копчення, варіння, повторне копчення, охолодження та сушіння, який **відрізняється** тим, що на стадії подрібнення на кутері або перемішування компонентів додається додатково напівфабрикат білково-мінеральний у кількості 2...15 % від маси м'яса.

10

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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