



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127774** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/60 (2016.01)
A23L 29/206 (2016.01)
A23L 13/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 01359</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.02.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2018, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бурак Валентина Геннадіївна (UA), Новікова Наталя Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Бурак Валентина Геннадіївна, вул. Стадіонна, 89, с. Чорнобаївка, 75024 (UA), Новікова Наталя Володимирівна, вул. Садова, 9, кв. 60, м. Херсон, 73027 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСИ "ПЕРЕПЕЛИНО-ДЕЛІКАТЕСНА"

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення ковбаси "Перепелино-делікатесна", яку виготовляють з м'яса перепела. Як допоміжну речовину вводять клітковину вівсяних висівок, при наступному співвідношенні компонентів % до фаршу:

м'ясо перепела	20
клітковина вівсяних висівок	7
інша сировина	73.

UA 127774 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до ковбасного виробництва. Відомі ковбаси виготовляють з м'яса птиці та інших інгредієнтів по рецептурі [1].

Недоліком найближчого аналога є низька біологічна і харчова цінність продукту.

5 Задачею корисної моделі є створення ковбаси з м'яса перепелів, які мають підвищену біологічну, харчову цінність та позитивно впливає на стан шлунково-кишкового тракту людини.

Поставлена задача вирішується тим, що в складі ковбаси "Перепелино-делікатесна" використовується м'ясо перепелів,

10 Для розробки технологічної схеми виготовлення ковбас з використанням м'яса перепела було взято за основу результати досліджень органолептичних, функціонально-технологічних властивостей фаршевих систем з використанням м'яса перепела та додаванням 7 % клітковини вівсяних висівок.

15 Згідно з корисною моделлю, ковбаса "Перепелина - делікатесна" у фарші містить м'ясо перепелів, яке відрізняється високою поживною цінністю, відмінними дієтичними і смаковими якостями, а також клітковину вівсяних висівок яка значно знижує рівень холестерину в крові і є відмінним засобом для профілактики атеросклерозу. За рахунок того, що волокна даного продукту досить грубі і не перетравлюються організмом, проходячи по кишечнику, вони очищають організм від шлаків.

20 М'ясо перепела вводиться в ковбаси в процентному співвідношенні до маси готового продукту і повністю замінює м'ясо курки, що входить до складу рецептурної суміші контрольного зразка.

25 Для приготування фаршу м'ясо подрібнюють на кутері. Сіль, спеції та клітковину вівсяних висівок додають на стадії кутерування. Перед цим клітковину вівсяних висівок розчиняють у воді для набухання. Кутерування триває 8-12 хв залежно від конструктивних особливостей кутера, форми ножів, швидкості їх обертання. Оптимальною тривалістю кутерування вважається така, коли такі показники як липкість, вологозв'язуюча здатність фаршу, консистенція і вихід готових ковбас, досягають максимуму.

30 При кутеруванні фарш нагрівається і його температура піднімається до 17-20 °С. З метою запобігання перегріву фаршу в кутер додають холодну воду або лід на початку кутеруванні в такій кількості, щоб підтримувати температуру 12-15° С. Кількість води або льоду становить 10-40 % маси кутерованої сировини.

Після того, як м'ясо подрібноли та приготували фарш, його охолоджують до Т 4 °С і залишають на певний час для дозрівання фаршу при t 0...4 °С.

Органолептичні показники ковбас з використанням м'яса перепелів наведена в таблиці 1.

Таблиця 1

Характеристика готового продукту в залежності від відсотків вмісту клітковини вівсяних висівок

Найменування	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція
Ковбаси курячі вищого сорту (контрольний зразок)	Форма - овальна, у вигляді батонів	Золотистий	Властивий ковбасам (м'ясний)	Властивий ковбасам, в міру солоний	Однорідна по всій масі, соковита
Ковбаси виготовлені з додаванням м'яса перепелів та 5 % клітковини вівсяних висівок	Форма - овальна, у вигляді батонів	Золотистий	Властивий ковбасам (м'ясний)	Властивий ковбасам, без присмаку в міру солоний	Однорідна по всій масі, здебільшого сухувата, рихла
Ковбаси виготовлені з додаванням м'яса перепелів та 7 % клітковини вівсяних висівок	Форма - овальна, у вигляді батонів	Золотистий	Властивий ковбасам (м'ясний), відчувається запах вівсяних висівок	Властивий ковбасам, без присмаку, в міру солоний	Однорідна по всій масі, соковита

35

Найменування	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція
Ковбаси виготовлені з додаванням м'яса перепелів та 9 % клітковини вівсяних висівок	Форма - овальна, у вигляді батонів	Золотистий	Властивий сосискам (м'ясний), злегка відчувається запах вівсяних висівок	Властивий ковбасам, без присмаку в міру солоний	Однорідна по всій масі, сухуватий

Представлені матеріали дозволили обґрунтувати раціональну концентрацію вмісту клітковини вівсяних висівок в кількості 7 % від маси фаршу, яка була закладена в основу розробки технологічної схеми виробництва ковбас.

За контроль взято ковбаси курячі вищого сорту, виготовлені за традиційною рецептурою. Рецептури ковбас наведено у таблиці 2.

Таблиця 2

Рецептура ковбас з м'ясом перепелів

Назва сировини	Маса сировини, г	
	Контроль	Зразок
	На 100 кг	На 100 кг
М'ясо курки, %	25	-
М'ясо перепелів, %	-	20
Яловичина жилована 1 с, %	36	35
Свинина жилована жирна, %	35	33
Сіль харчова, %	1,5	1,5
Цукор - пісок, %	1,3	1,3
Перець чорний мелений, %	0,2	0,2
Клітковина вівсяних висівок, %	-	7
Вода питна, %	1	2
Всього, %	100	100

Харчову та біологічну цінність ковбас характеризували по таких показниках, як хімічний склад та енергетична цінність (табл. 3).

Таблиця 3

Хімічний склад ковбас з додаванням м'яса перепела та 7 % клітковини вівсяних висівок

Показники	Контроль	Ковбаси з додаванням м'яса перепела та 7 % клітковини вівсяних висівок.
Білки, г/100 г продукту	15,87	18,23
Жири, г/100 г продукту	29,34	28,62
Вуглеводи, г/100 г продукту	0,22	0,20
Вода, г/100 г продукту	53,93	53,98
Залізо, г/100 г продукту	4,96	5,343
Енергетична цінність, ккал/100 г продукту	320,73	340,28

Як видно з табл. 3 кількість білка у ковбасах з м'ясом перепела, у порівнянні з контролем, збільшилась на 12,95 %. Вміст жиру в готових виробках знижується на 2,4 %. Вміст вуглеводів в готових виробках зменшився на 10 %. Так як вміст сухих речовин ми контролювали спочатку, то кількість води практично не змінилася.

Результати розрахунку ступеня задоволення добової потреби організму у найбільш важливих харчових речовинах ковбас, виготовленого за традиційною технологією із додаванням різного м'яса перепела представлено в таблиці 4.

Маса ковбаси, виготовленої з додаванням м'яса перепела та 7 % клітковини вівсяних висівок, що відповідає 10 % добових енерговитрат людини складає - 100,17 г.

Таблиця 4

Ступінь задоволення добової потреби організму у харчових речовинах ковбас з м'яса перепелів та клітковини вівсяних висівок

Харчові речовини	Вміст харчових речовин у 100 г сосисок	Добова потреба у компоненті	Ступінь задоволення формули збалансованого харчування, %
Білки, г	18,23	100	18,26
Жири, г	28,62	100	28,67
Вуглеводи, г	0,20	425	0,05
Мінеральна речовина			
Залізо, мг	5,343	15,00	35,69

5 Як видно з таблиці ступінь задоволення формули збалансованого харчування по основним харчовим нутрієнтам ковбас з м'яса перепела, та 7 % клітковини вівсяних висівок складає: по білкам на 18,26 % відповідно, по жирам - на 28,67 %, по вуглеводам - на 0,05 %, по залізу - на 35,69 %.

10 Перевагою даного способу є те що ковбаси мають у рецептурі клітковину вівсяних висівок. Клітковина у складі цього дієтичного продукту має особливу структуру, яка чинить позитивний вплив на стан травної системи людини. Собівартість досліджуваної ковбаси з м'ясом перепела збільшується на 10,8 % за рахунок введення м'яса перепела та клітковини вівсяних висівок, що в сучасних умовах є важливим показником, але перевагою є біологічна цінність продукту, яка позитивно впливає на стан шлунково-кишкового тракту людини.

15 Джерела інформації:

1. Сборник рецептур мясных 5 изделий и колбас: Юхневич К.П., Галянский А.В. -М.: Санкт-Петербургская типография "Наука" РАН, 1996. - 316 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20

Спосіб виготовлення ковбаси, яку виготовляють з м'яса птиці та інших інгредієнтів, який **відрізняється** тим, що використовують м'ясо перепела; як допоміжну речовину вводять клітковину вівсяних висівок, при наступному співвідношенні компонентів, мас. % на 100 кг фаршу:

м'ясо перепела	20
клітковина вівсяних висівок	7
інша сировина	73.

25

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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