

Винахід належить до харчової промисловості, а саме стосується виробництва варених ковбас.

Відома рецептура м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної [1], що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несолоної сировини):

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соевий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7.

Недоліком найближчого аналога є те, що рецептура має підвищену кількість ліпідів, в тому числі ненасичених жирних кислот за рахунок використання м'яса качки, яке відоме високим вмістом жиру [2].

В основу винаходу поставлена задача розробки м'ясовмісної варено-копченої ковбаси, з добавкою екстракту розмарину, який містить у своєму складі цілий ряд речовин з антиокислювальними властивостями для запобігання окислювального та мікробіологічного псування виробу під час зберігання. Додавання екстракту розмарину до фаршу м'ясо-місткої варено-копченої ковбаси сприятиме гальмуванню перекисних процесів у готовому виробі під час зберігання і дотриманню високих показників якості продукту.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної, які містять м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкірки, Апроред (альбумін сироватки крові), екстракт розмарину, згідно з винаходом, на стадії приготування фаршу як антиокислювальну добавку додають екстракт розмарину, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	40-48
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	18-22
серце свиняче	10-18
шпик боковий	8-12
соевий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7
екстракт розмарину сухий	0,05-0,15.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак винаходу дозволяє виробляти м'ясовмісну варено-копчену ковбасу з високими показниками якості в термінах зберігання завдяки використанню антиоксиданту природного походження. При виробництві м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної використовується екстракт розмарину. Розмарин є перспективним джерелом біологічно активних речовин, частина з яких має антиокислювальний ефект, а саме розмаринова кислота, карнозинова кислота, карнозол [3].

Запропонована м'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної з екстрактом розмарину передбачає додавання екстракту розмарину під час приготування фаршу в кількості 0,05-0,15 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є раціональною для одержання продукту з високими органолептичними показниками та низькими показниками кислотного та перекисного чисел, що характеризують перебіг окислювальних процесів в ліпідній фракції продукту.

Внесення екстракту розмарину в кількості, меншій ніж 0,05 % в складі ковбасного фаршу, не дозволяє досягти ефекту зниження показників кислотного та перекисного чисел в ліпідній фракції продукту протягом всього терміну зберігання.

Внесення екстракту розмарину в кількості, більшій ніж 0,15 % в складі ковбасного фаршу, може погіршувати органолептичні показники фарші в і призводити до зниження рН ковбасних виробів.

Приклади здійснення винаходу та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклад	Концентрація екстракту розмарину, %	Кислотне число, мг КОН	Перекисне число, % J ₂	МАФАНМ, КУО в 1 г	Висновки
№ 1	0,05	1,21	0,028	0,50×10 ³	Достатньо високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, найвищий показник мікробіологічної стабільності
№ 2	0,10	1,21	0,026	0,48×10 ³	Високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 3	0,15	1,12	0,021	0,46×10 ³	Високі органолептичні показники, найнижчий ступінь окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність

Виробництво варено-копченої ковбаси відповідно до винаходу дозволяє отримувати продукт, в якому уповільнюється швидкість окислювальних та мікробіологічних процесів, що дозволяє отримати ковбасний виріб з високими органолептичними властивостями протягом всього терміну зберігання.

Джерела інформації:

1. Пат. 124222 UA A23L 13/50. М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної. / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграр. ун-т. - № 10844, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6.
2. Химический состав пищевых продуктов/под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.
3. Bozhko N. Analysis of the influence of rosemary and grape seed extracts on oxidation the lipids of Peking duck meat. /N. Bozhko, V. Tischenko, Pasichnyi V., A. Marynin, M. Polumbryk.//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 4/11 (88)2017. P. 4-9.