



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121263** (13) **C2**  
(51) МПК  
**A23L 13/40** (2016.01)  
**A23L 13/50** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2018 05354</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>15.05.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>27.04.2020</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: <b>25.11.2019, Бюл.№ 22</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.04.2020, Бюл.№ 8</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,</b> вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 124222 U, 26.03.2018 UA 119891 U, 10.10.2017 UA 119885 U, 10.10.2017 UA 111880 U, 25.11.2016 Никитин Б.И., Никитина Н.Б. Переработка птицы, кроликов и производство птицепродуктов. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1983. – 244 с. - с. 161 Божко Н.В. та ін. М'ясомісткі варені ковбаси з використанням м'яса качки. / Нуковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З.Гжицького, 2016. – т.18. – № 2(68). – С.143-146 ДСТУ 4532:2006. Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. Загальні технічні умови. – Введ. 01.01.2007. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 20 с. – с. 4-9 Юхневич К. П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. – С.-Петербург.: «Наука» РАН, 1998. – 316 с. – с.297, 299</p>
--	---

**(54) М'ЯСОВМІСНА ВАРЕНО-КОПЧЕНА КОВБАСА З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ І ЕКСТРАКТОМ РОЗМАРИНУ**

**(57) Реферат:**

Винахід стосується м'ясовмісної варено-копченої ковбаси з м'ясом качки мускусної, яка містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкірки, препарат Апроред, екстракт розмарину сухий.

**UA 121263 C2**



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 несоленої сировини):

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

5 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].

10 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.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної, які містить 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
соєвий ізолят	8-12
Апроред	0,3-0,7
екстракт розмарину сухий	0,05-0,15.

20 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].

30 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.

35 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.

40 Приклади здійснення винаходу та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

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

5 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:

10 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. аграрн. 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.

15 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.

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

20 М'ясовмісна варено-копчена ковбаса з м'ясом качки мускусної, яка містить м'ясо качки мускусної, серце свиняче, шпик боковий, соєвий ізолят, білковий стабілізатор із свинячої шкірки, препарат Апроред, яка **відрізняється** тим, що додатково містить екстракт розмарину сухий, при наступному співвідношенні компонентів, кг на 100 кг продукту:

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

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,  
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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