



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **149485** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A23L 17/00
A23L 13/60 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2021 02460	(72) Винахідник(и): Щукін Ігор Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 11.05.2021	(73) Володілець (володільці): Щукін Ігор Іванович, вул. Шумського, 1-Б, кв. 80, м. Київ, 02098 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 25.11.2021	(74) Представник: Абрамовська Марина Вадимівна, реєстр. №451
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 24.11.2021, Бюл.№ 47	

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ІКРОЮ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення ковбасних виробів, у якому до складу сировини додають до 20 % ікри.

UA 149485 U

Запропонована корисна модель належить до способу виготовлення делікатесних ковбасних виробів - ковбас, сосисок, сарделей, які мають в своєму складі ікру.

Ковбасні вироби є дуже популярними і займають важливе місце в харчуванні жителів нашої країни. Незважаючи на це, в галузі виробництва ковбасних виробів, зокрема ковбас та сосисок, не зустрічається кардинальних інновацій, які б суттєво покращили харчові властивості цих виробів, запропонували кардинально нові вироби з підвищеною споживчою цінністю тощо.

Ікра - це дорогий та делікатесний продукт, який цінують в першу чергу за її смак; відомо також, що ікра багата на Омега-3 ненасичені жирні кислоти та вітаміни, особливо вітамін В12, не кажучи вже про різноманітні амінокислоти, в тому числі незамінні.

Проте, незважаючи на цінність і корисність ікри, схоже, що інновативні досягнення в галузі харчових технологій, в яких залучається ікра, зосереджені лише на приготуванні ікри або ікорних продуктів, які мають в своїй основі справжню ікру або її замінники.

Наприклад, патент RU 2501491, 20.12.2013, описує ікорний продукт, при виготовленні якого використовують ястики, морожену і свіжу ікру промислових риб.

Патент на корисну модель UA 105655 U, 25.03.2016, описує пасту на основі ікри прісноводної риби, яка містить ікру, олію, кухонну сіль, та додатково містить лляну олію, сік моркви, гірчицю, цукор, яблучний оцет.

Корисна модель UA 139308 U, чинна з 26.12.2019, описує спосіб приготування імітованої ікри з морських водоростей.

Винахід UA 86830 C2, чинний з 25.05.2009, описує спосіб виробництва ікри лососевої зернистої із мороженої сировини.

В основу корисної моделі поставлена задача, що полягає у створенні ковбасних виробів з новими смаковими якостями, багатих на цінні білки, вітаміни та мінерали, створених традиційним природнім шляхом, розширення сировинної бази для ковбасних виробів та підвищення споживчої цінності та різноманіття в харчуванні.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виготовлення ковбасних виробів, згідно з корисною моделлю, до складу сировини додають до 20 % ікри.

Ікру вибирають з групи, яка містить ікру риби, зокрема чорну ікру (ікру осетрів, веслоноса, шипа, стерляді, білуги та/або севрюги), червону ікру (ікру форелі, кети, горбуші, пстругів, сіги, нерки, чавичі, кижуча та/або інших лососевих), мерлузи (хеки), ікру тріскових (тріски, судака, лемонеми, макрурису, наваги, пікши, минтаю), оселедцевих (оселедця, індійської тенуалози, сіроспинки), щуки, корюшкових (корюшки, мойви), кефалі, летючої риби, риби-меча, пінагору (риби-горобця), скумбрієвих (скумбрії, пеламіди, тунців, боніто) коропових (коропів, пліток, вобли, кутуму, ляща), амії, камбалових риб (камбал, палтусів); ікру ракоподібних, зокрема креветок та крабів; ікру молюсків, зокрема морських гребінців, кальмарів та каракатиць, ікри равликів; ікру морських їжаків, трепангів, та суміш будь-чого або усього з перерахованого.

До складу сировини додають м'ясо, вибране з групи, яка містить свинину, яловичину, баранину, конину, м'ясо кроля, нутрії, кози, качки, гуся, курки, індички, оленя, косулі, кабана, зайця, бобра, цесарки, фазана, м'ясо равликів та суміш будь-чого або усього з перерахованого.

До складу сировини додають м'ясо риби, вибране з групи, яка містить м'ясо осетрових риб (осетрів, веслоноса, шипа, стерляді, білуги та/або севрюги), лососевих риб (форелі, кети, горбуші, пстругів, сіги, нерки, чавичі, кижуча та/або інших лососевих), мерлузи (хеків), тріскових (тріски, сайди, судака, лемонеми, макрурису, наваги, путасу, пікши, минтаю), скумбрієвих (скумбрії, пеламіди, тунців, боніто), морського окуня, бичків, оселедцевих (оселедця, сардини, сардинели, індійської тенуалози, сіроспинки, тюльки, шпроту, хамси), щуки, корюшкових (корюшки, мойви), кефалевих (піленгаса, кефаль-лізи, лобаня), летючої риби, риби-меча, пінагору (риби-горобця), коропових (коропів, карасів, пліток, вобли, кутуму, ляща), камбалових риб (камбал, палтусів), сомоподібних (сома звичайного, пангасіуса, нільського кларія), тилапії, катрану, та суміш будь-чого або усього з перерахованого.

До складу сировини додають тваринний жир, рослинний жир, сухе молоко, спеції, сушений манго, сушений ананас, нітрит натрію та/або глутамат натрію.

Тваринний жир вибирають з свинячого, яловичого, баранячого, козиного, курячого, індичого, качиноного, гусяного та/або риб'ячого жиру.

Рослинний жир вибирають з арахісової олії, авокадової, арганової, букової, бавовняної, гарбузової, гірчичної, кокосової, кукурудзяної, кунжуткової, конопляної, коріандрової, какао-масло, олії виноградних кісточок, олії кедрових або соснових горішків, олії волоського горіху, ліщини, кеш'ю, макадамії, пекану, лляної, макової, оливкової, пальмової, ріпакової, рижієвої, рисової, сафлорової, соєвої, соняшникової та/або високоолеїнової олії.

Ковбасні вироби є сосисками, вареними ковбасами, варено-копченими ковбасами, напівкопченими ковбасами, сирокоченими та/або сиров'яленими ковбасами.

Таким чином, запропонована корисна модель вперше надає спосіб виготовлення ковбасних виробів, які не більше ніж на 20 % складаються з ікри. Згідно з цим способом, отримують новий тип ковбасних виробів, які мають нові смаки, особливу харчову цінність та урізноманітнюють харчування людини. Також додання ікри у складі готових ковбасних виробів спрощує та
 5 здешевлює для споживача приготування їжі, яка містить ікру та надає її у звичній формі, що може бути особливо важливим для сприйняття споживачами дитячого віку і урізноманітнення дитячого харчування.

Процес виготовлення ковбасних виробів звичайно починається з підготування основної сировини. Цією основною сировиною може бути, наприклад, яловичина, у вигляді м'яса на кістці
 10 (туша, півтуші, чвертьтуші) або в шматках, яловичина вищого сорту; також може використовуватися філе куряче, індиче; свинина тощо; комбінують м'ясо жирне і нежирне, за необхідністю, як відомо фахівцям в цій галузі. М'ясо основної сировини після забою повинно охолонути до 2 °С; як правило, для сирокочених ковбас використовують охолоджене м'ясо, для варених ковбас або сосисок, сарделей, використовують також морожене м'ясо.

При підготовці фаршу також додають нітрит натрію (що впливає на стабільність кольору кінцевого продукту, смак та має консервуючі властивості), необов'язково, глутамат натрію (як
 15 підсилювач смаку); також додають сало або рослинну олію, сухе молоко, спеції (суміші спецій, екстракти спецій, подрібнені спеції, витяжки спецій на субстраті мальтодекстрині тощо).

Після збирання рецептури готують фарш, подрібнюють сировину; крупно, грубувато для шинкових, напівкочених ковбас, дрібно, до так званої емульсії, для варених ковбас та сосисок.
 20 Подрібнений фарш або емульсію за допомогою формувального обладнання поміщають у оболонку.

Для зберігання її цілісності, ікру у будь-якому прийнятному вигляді додають до основної сировини перед поміщенням у оболонку. Такий спосіб підходить найкраще для зернистої ікри, в
 25 якій окремі ікринки відділені одна від одної та зберігають свою первинну, переважно кулясту, форму. Але ікру можна додавати і до подрібнення сировини, якщо нема необхідності зберегти її цілісність. Такий спосіб підходить для незернистої, паусної та ястичної ікри, або і для зернистої, якщо вона додається виключно для смаку, а не для зовнішнього вигляду або текстури ковбасного виробу.

Оболонка для ковбасних виробів може бути натуральною та штучною. Як натуральні оболонки використовують кишки, переважно великої та дрібної рогатої худоби та свиней. Штучні оболонки можуть виготовлятися з природної сировини, наприклад, колагенової чи целюлозної, та синтетичної (поліамідна, поліетиленова). Натуральні оболонки можуть бути їстівними, штучні,
 30 як правило, ні.

Целюлозна оболонка готується з природних целюлозних волокон, які варять, обробляють і видавлюють, її виготовляють для ковбасних виробів від 15 до 70 мм діаметром. Фіброзна оболонка виготовляється на базі целюлози і використовується, в більшості для сирих ковбас (температура при виготовленні яких не піднімається вище 24...28 °С), вона виробляється з використанням целюлози.
 35

Поліамідні оболонки бувають одношарові і багатшарові, які можуть включати шар поліетилену (який зазвичай прилягає до продукту), інші полімери (які в тому числі можуть виконувати армуючу функцію). На всі оболонки, крім натуральної, можна наносити друк (рекламні або маркувальні написи).
 40

Після поміщення в оболонку ковбасні вироби витримують. Витримування можливо в холодній камері (осаджування), після цього вироби залежно від необхідних умов надходять або в термокамеру, або в клімокамеру. В термокамерах ковбасні вироби можуть оброблятися при температурах до 100 °С, до досягнення внутрішньої температури в 68...72 °С, за якої настає кулінарна готовність. Термообробка може розділятися на стадії прогріву, сушіння, та, необов'язково, копчення, задля якого тріски з деревини дубу, бука, вільхи нагрівають на електричних нагрівальних елементах до утворення диму.
 45 50

Для сирих ковбас використовують обробку в клімокамері, де забезпечують температуру 12...28 °С та, за необхідності, тонкі умови обдування повітрям тощо. Готові ковбасні вироби охолоджують до 10...12 °С, пакують у споживчу упаковку та направляють на склад готової продукції, де ковбасні продукти зберігаються при 0...2 °С перед транспортуванням до
 55 споживача.

Приклади рецептури ковбасних виробів, виготовлених за способом даної корисної моделі:

Приклад 1.

М'ясо курки	68-72 %
Ікра червона	8-10 %
Соняшникова олія	18-22 %

Сіль, спеції, вода	решта.
Приклад 2.	
М'ясо індички	73-77 %
Ікра червона	6-8 %
Сіль, спеції, вода	решта.
Приклад 3.	
М'ясо птиці (курка та індичка)	63-67 %
Ікра червона	8-10 %
Високоолеїнова олія (соняшникова спеціальна)	23-25 %
Сіль, спеції, вода	решта.
Приклад 4.	
М'ясо риби (нежирний лосось)	70 %
Олія соняшникова або риб'ячий жир	15 %
Ікра червона	10 %
Сіль, спеції, вода	5 %.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб виготовлення ковбасних виробів, який **відрізняється** тим, що до складу сировини додають до 20 % ікри.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що ікру вибирають з групи, яка містить ікру риби, зокрема чорну ікру (ікру осетрів, веслоноса, шипа, стерляді, білуги та/або севрюги), червону ікру (ікру форелі, кети, горбуші, пстругів, сіги, нерки, чавичі, кижуча та/або інших лососевих), мерлузи (хеку), ікру тріскових (тріски, судака, лемонемі, макрурусу, наваги, пікши, минтаю), оселедцевих (оселедця, індійської тенуалози, сіроспинки), щуки, корюшкових (корюшки, мойви), кефалі, летючої риби, риби-меча, пінагору (риби-горобця), скумбрієвих (скумбрії, пеламіди, тунців, боніто) корошових (коропа, плітки, вобли, кутуму, ляща), амії, камбалових риб (камбали, палтуса); ікру ракоподібних, зокрема креветок та крабів; ікру молюсків, зокрема морських гребінців, кальмарів та каракатиць, ікри равликів; ікру морських їжаків, трепангів, та суміш будь-чого або усього з перерахованого.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до складу сировини додають м'ясо, вибране з групи, яка містить свинину, яловичину, баранину, конину, м'ясо кроля, нутрії, кози, качки, гуся, курки, індички, оленя, косулі, кабана, зайця, бобра, цесарки, фазана, м'ясо равликів та суміш будь-чого або всього з перерахованого.
4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до складу сировини додають м'ясо риби, вибране з групи, яка містить м'ясо осетрових риб (осетрів, веслоноса, шипа, стерляді, білуги та/або севрюги), лососевих риб (форелі, кети, горбуші, пстругів, сіги, нерки, чавичі, кижуча та/або інших лососевих), мерлузи (хеку), тріскових (тріски, сайди, судака, лемонемі, макрурусу, наваги, путасу, пікши, минтаю), скумбрієвих (скумбрії, пеламіди, тунців, боніто), морського окуня, бичків, оселедцевих (оселедця, сардини, сардинели, індійської тенуалози, сіроспинки, тюльки, шпроту, хамси), щуки, корюшкових (корюшки, мойви), кефалевих (пеленгаса, кефаль-лізи, лобаня), летючої риби, риби-меча, пінагору (риби-горобця), корошових (коропа, карася, плітки, вобли, кутуму, ляща), камбалових риб (камбали, палтуса), сомоподібних (сома звичайного, пангасіуса, нільського кларія), тиліяпії, катрану, та суміш будь-чого або всього з перерахованого.
5. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до складу сировини додають тваринний жир, рослинний жир, сухе молоко, спеції, сушений манго, сушений ананас, нітрит натрію та/або глутамат натрію.
6. Спосіб за п. 5, який **відрізняється** тим, що тваринний жир вибирають з свинячого, яловичого, баранячого, козиного, курячого, індичого, качинового, гусячого та/або риб'ячого жиру.
7. Спосіб за п. 5, який **відрізняється** тим, що рослинний жир вибирають з арахісової олії, авокадової, арганової, букової, бавовняної, гарбузової, гірчичної, кокосової, кукурудзяної, кунжуткової, конопляної, коріандрової, какао-масло, олії виноградних кісточок, олії кедрових або соснових горішків, олії волоського горіха, ліщини, кеш'ю, макадамії, пекану, лляної, макової, оливкової, пальмової, ріпакової, рижієвої, рисової, сафлорової, соєвої, соняшникової та/або високоолеїнової олії.
8. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що ковбасні вироби є сосисками, вареними ковбасами, варено-копченими ковбасами, напівкопченими ковбасами, сирокоченими та/або

сиров'яленими ковбасами.