

RZECZPOSPOLITA  
POLSKA



Urząd Patentowy  
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY** (19) **PL** (11) **241786**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **428318**

(22) Data zgłoszenia: **21.12.2018**

(51) Int.Cl.

**A23L 31/00 (2016.01)**

**A23L 7/10 (2016.01)**

**A23L 27/00 (2016.01)**

**A23J 1/08 (2006.01)**

**A23J 1/12 (2006.01)**

**A23J 1/14 (2006.01)**

**A23J 3/14 (2006.01)**

(54)

**Wędliny bezmięsne, oraz sposób ich wytwarzania**

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

**29.06.2020 BUP 14/20**

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:

**05.12.2022 WUP 49/22**

(73) Uprawniony z patentu:

**KUBARA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, Częstochowa, PL**

(72) Twórca(y) wynalazku:

**MAREK KUBARA, Częstochowa, PL  
KAROLINA POZNAR, Częstochowa, PL  
MICHAŁ POZNAR, Częstochowa, PL  
WALDEMAR SADOWSKI, Warszawa, PL**

(74) Pełnomocnik:

**rzecz. pat. Agnieszka Suskiewicz**

**PL 241786 B1**

## Opis wynalazku

Przedmiotem wynalazku są wędliny wegańskie i wegetariańskie, a więc wędliny, które w swoim składzie nie zawierają mięsa.

W przyrodzie powszechnie występują rośliny oleiste, których nasiona oprócz powszechnie znanych właściwości odżywczych charakteryzują się wysoką zawartością tłuszczów, tj. ponad 15% suchej masy nasion i ziaren, i względnie wysoką zawartością białka.

W przyrodzie występują rośliny strączkowe, które oprócz powszechnie znanych właściwości odżywczych charakteryzują się wysoką zawartością białek w przedziale od 20 do 42%.

Znane są osłonki do wędlin, klasyfikowane jako osłonki naturalne i sztuczne. Osłonki tego typu mają formę rękawów, do których dozowany jest farsz w celu nadania mu kształtu determinowanego przez osłonkę.

Znane są osłonki alginianowe, pochodzenia naturalnego z alg morskich. Osłonka w formie płynnej nanoszona jest /natryskiwana na wędlinę, a po zastygnięciu utrwala jej kształt.

Znane są tradycyjne metody produkcji wędlin – kielbas czy parówek, polegające na dozowaniu przygotowanego farszu do osłonki, a następnie poprzez poddanie wędliny znanym procesom: parzenia, wędzenia, gotowania, suszenia.

Znane są wędliny wegańskie i wegetariańskie, a'la kielbasa/parówki, przy czym znane do tej pory składki jako bazę wykorzystują fasolę lub kaszę jaglaną oraz izolaty białek roślinnych, oraz w przeważającej większości posiadają jako składnik główny lub co najmniej jako dodatek soję, która ze względu na swoje konotacje z GMO i powszechnie stosowaną monokulturę upraw jest składnikiem niepożądanym dla klientów zwracających uwagę na ekologiczne aspekty pozyskiwania żywności.

Celem wynalazku jest przedstawienie wędlin bezmięśnych, o walorach smakowych i organoleptycznych jak najbardziej zbliżonych do wędlin z zawartością mięsa, przy zachowaniu optymalnych właściwości odżywczych i zbliżonej do mięsa zawartości białka (powyżej 14%).

Cechą istotną wynalazku jest to, iż wędliny bezmięsne zawierają bazę, która zawiera grzyby, korzystnie boczniki w ilości wagowej od 20 do 90% stanowiące składnik teksturotwórczy i poprawiający właściwości organoleptyczne, upodabniające wyrób do mięsa, składniki wiążące w postaci: białka pszenicy, korzystnie w postaci glutenu, lub białka jaja kurzego, lub dodatku skrobi, korzystnie skrobi ziemniaczanej, lub kukurydzianej w ilości wagowej od 5 do 30% zmieszane z wodą w ilości od 5 do 50%.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż mieszanina wędliniarska zawiera dodatek przypraw w ilości wagowej od 1 do 10%.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż mieszanina wędliniarska posiada dodatek kielków nasion i ziaren, w tym roślin strączkowych – korzystnie ciecierzycy, soczewicy, lub roślin oleistych – korzystnie dyni, słonecznika, w ilości wagowej od 10 do 25% wzbogacających właściwości odżywcze wyrobu.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż do masy wędliniarskiej dodaje się składniki wysokobiałkowe w postaci izolatów lub ekstraktów, lub ekstrudatów korzystnie roślin strączkowych, dla podwyższenia zawartości białka w wyrobie, w ilości wagowej od 3 do 15%.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż w wędlinie bezmięsnej woda w ilości wagowej od 5 do 50% jest uzupełniona zakwasem zbożowym, korzystnie z mąki żytniej.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż do mieszaniny dodaje się zakwas z buraków ćwikłowych lub zblendowane kiszone buraki ćwikłowe w ilości wagowej od 2 do 10%, czego skutkiem jest uzyskanie barwy wyrobu zbliżonej do naturalnej barwy mięsa i zakwaszenie farszu, który w wyniku tej operacji uzyskuje obniżone pH, a przez to większą trwałość.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż do mieszaniny dodaje się warzywa w ilości wagowej do 30% celem poprawy walorów smakowych i organoleptycznych.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż wędlina bezmięsna stanowiąca mieszaninę tworzącą masę wędliniarską zawiera bazę, która zawiera grzyby, korzystnie boczniki w ilości wagowej od 20 do 90% stanowiące składnik teksturotwórczy i poprawiający właściwości organoleptyczne, upodabniające wyrób do mięsa, składniki wiążące w postaci białka pszenicy, korzystnie w postaci glutenu, lub białka jaja kurzego, lub dodatku skrobi, korzystnie skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej w ilości wagowej od 5 do 30% zmieszane z zakwasem zbożowym, korzystnie z mąki żytniej w ilości od 5 do 50%.

Cechą istotną sposobu wytwarzania wędliny bezmięsnej określonej powyżej jest to, iż mieszaninę powstałą z połączenia składników, tj.: grzybów, dodatków wiążących w postaci: białka pszenicy, korzystnie w postaci glutenu, lub białka jaja kurzego, lub dodatku skrobi, korzystnie skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej miesza się z wodą oraz przyprawami lub innymi składnikami i tak powstałą mieszaninę

poddaje się rozdrobnieniu w celu utworzenia masy wędliniarskiej, i tak rozdrobnioną masę wędliniarską dozuje się do osłonek w celu nadania jej pożądanego kształtu, następnie przetrzymuje się w piecu w temperaturze od 80 do 230 st. C lub w komorze wędzarniczej w celu utrwalenia kształtu i obniżenia aktywności wodnej w wyrobie gotowym.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż uformowaną wędlinę pokrywa się warstwą alginianu lub innego składnika żelującego w celu utrwalenia kształtu bez konieczności stosowania konwencjonalnych osłonek.

Cechą istotną wynalazku jest to, iż uformowana wędlina bezmięсна może być poddana znanym procesom, typowym dla technologii przerobu mięsa: wędzeniu, suszeniu, gotowaniu, zapiekaniu czy parzeniu.

Zaletą rozwiązania wg wynalazku jest to, iż wskutek dodania do farszu rozdrobnionych grzybów, wędlina bezmięсна uzyskuje cechy organoleptyczne zbliżone do mięsa oraz bogate właściwości odżywcze i smakowe.

Zaletą rozwiązania wg wynalazku jest to, iż posiada trwałą strukturę i nadaje się do obróbki cieplnej.

Przedmiot wynalazku przedstawiono w 4 z wielu innych możliwych do zastosowania przykładów wykonania.

#### **Przykład 1, Kabanosy**

W skład suchej masy wchodzi:

- boczniak – 37%
- Kiełki słonecznika – 20%
- Olej kokosowy – 24%
- Gluten – 10%
- ekstrakt drożdżowy – 2%
- Przyprawy: – 7%

Teksturat mieszamy z połową przypraw, wodą, olejem i lecytyną. Kiełki z przyprawami poddajemy wilkowaniu i łączymy wszystkie składniki razem, na koniec dodajemy gluten. Uzyskany farsz przepuszczamy przez maszynę do formowania kiełbas. Uformowane kabanosy poddaje się procesowi wędzenia w komorze wędzarniczej 85 st. C przez 40 min.

#### **Przykład 2, Parówka**

- Boczniak – 35%
- Teksturowane białko pszenicy – 16%
- Woda – 25%
- Cebula – 7%
- Olej kokosowy – 7%
- Gluten – 4%
- przyprawy – 6%

Teksturat mieszamy z przyprawami, wodą, olejem i lecytyną. Kiełki z przyprawami poddajemy wilkowaniu i łączymy wszystkie składniki razem, na koniec dodajemy gluten. Uzyskany farsz przepuszczamy przez maszynę do formowania kiełbas w osłonce alginianowej. Uformowane parówki poddaje się procesowi obróbki cieplnej w piecu przy temp. 130 st. C przez 20 min.

#### **Przykład 3, wędlina grillowa**

W skład suchej masy wchodzi:

- boczniak – 45%
- Kiełki słonecznika – 25%
- Gluten – 18%
- Amarantus mielony – 5%
- Drożdże odżywcze – 2,5%
- Przyprawy – 4,5%

Białko teksturowane zalewamy wodą i olejem. Następnie wszystkie składniki poddajemy mieszanii, kutrowaniu i wilkowaniu. Uformowane w nadziewarce kiełbasy poddaje się obróbce cieplnej w komorze wędzarniczej przy temp. ok. 120 st. C przez 25 min.

#### **Przykład 4, Kiełbasa grillowa**

- Boczniak – 36%
- Teksturat białka pszenicznego – 16%
- woda – 10%
- Gluten – 14%
- Cebula – 9%
- Olej rzepakowy – 7%

- Lecytyna – 1%
- Przyprawy – 7%

Białko teksturowane zalewamy wodą i olejem. Następnie wszystkie składniki poddajemy mieszaniu i wilkowaniu lub kutrowaniu. Uformowane w nadziewarce kiełbasy poddaje się obróbce cieplnej w komorze wędzarniczej przy temp. ok. 120 st. C przez 25 min.

### Zastrzeżenia patentowe

1. Wędlina bezmięсна stanowiąca mieszaninę tworzącą masę wędliniarską, **znamienna tym**, że zawiera bazę, która zawiera grzyby, korzystnie boczniki w ilości wagowej od 20 do 90% stanowiące składnik teksturotwórczy i poprawiający właściwości organoleptyczne, upodabniające wyrób do mięsa, składniki wiążące w postaci: białka pszenicy, korzystnie w postaci glutenu, lub białka jaja kurzego, lub dodatku skrobi, korzystnie skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej w ilości wagowej od 5 do 30% zmieszane z wodą w ilości od 5 do 50%.
2. Wędlina bezmięсна według zastrz. 1 **znamienna tym**, że mieszanina wędliniarska zawiera dodatek przypraw w ilości wagowej od 1 do 10%.
3. Wędlina bezmięсна według zastrz. 1 albo 2 **znamienna tym**, że mieszanina wędliniarska posiada dodatek kiełków nasion i ziaren, w tym roślin strączkowych – korzystnie ciecierzycy, soczewicy, lub roślin oleistych – korzystnie dyni, słonecznika, w ilości wagowej od 10 do 25%.
4. Wędlina bezmięсна według zastrz. 1 albo 2, albo 3 **znamienna tym**, że do masy wędliniarskiej dodaje się składniki wysokobiałkowe w postaci izolatów lub ekstraktów z izolatów, lub ekstraktów korzystnie roślin strączkowych, w ilości wagowej od 3 do 15%.
5. Wędlina bezmięсна według zastrz. 1 albo 2, albo 3, albo 4 **znamienna tym**, że w masie wędliniarskiej woda w ilości wagowej od 5 do 50% jest uzupełniona zakwasem zbożowym, korzystnie z mąki żytniej.
6. Wędlina bezmięсна według zastrz. 1 albo 2, albo 3, albo 4, albo 5 **znamienna tym**, że do mieszaniny dodaje się zakwas z buraków ćwikłowych albo blendowane kiszone buraki ćwikłowe w ilości wagowej od 2 do 10%.
7. Wędlina bezmięсна według zastrz. 1 albo 2, albo 3, albo 4, albo 5, albo 6 **znamienna tym**, że do mieszaniny dodaje się warzywa w ilości wagowej do 30%.
8. Wędlina bezmięсна stanowiąca mieszaninę tworzącą masę wędliniarską **znamienna tym**, że zawiera bazę, która zawiera grzyby, korzystnie boczniki w ilości wagowej od 20 do 90% stanowiące składnik teksturotwórczy i poprawiający właściwości organoleptyczne, upodabniające wyrób do mięsa, składniki wiążące w postaci: białka pszenicy, korzystnie w postaci glutenu, lub białka jaja kurzego, lub dodatku skrobi, korzystnie skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej w ilości wagowej od 5 do 30% zmieszane z zakwasem zbożowym, korzystnie z mąki żytniej w ilości od 5 do 50%.
9. Sposób wytwarzania wędliny bezmięsnej określonej w zastrzeżeniach 1–8 **znamienny tym**, że mieszaninę powstałą z połączenia składników, tj.: grzybów, dodatków wiążących w postaci: białka pszenicy, korzystnie w postaci glutenu, lub białka jaja kurzego, lub dodatku skrobi, korzystnie skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej miesza się z wodą, lub z zakwasem zbożowym, oraz przyprawami, lub innymi składnikami i tak powstałą mieszaninę poddaje się rozdrobnieniu w celu utworzenia masy wędliniarskiej i tak rozdrobnioną masę wędliniarską dozuje się do osłonek w celu nadania jej pożądanego kształtu, a następnie przetrzymuje się w piecu w temperaturze od 80 do 230 st. C lub w komorze wędzarniczej w celu utrwalenia kształtu i obniżenia aktywności wodnej w wyrobie gotowym.
10. Sposób wytwarzania wędliny bezmięsnej według zastrz. 9 **znamienny tym**, że uformowaną wędlinę pokrywa się warstwą alginianu lub innego składnika żelującego.
11. Sposób wytwarzania wędliny bezmięsnej według zastrz. 9 albo 10 **znamienny tym**, że uformowana wędlina bezmięсна może zostać poddana znanym procesom, typowym dla technologii przerobu mięsa: wędzeniu, suszeniu, gotowaniu czy parzeniu.