



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **162861** (13) **U**
(51) МПК (2026.01)
A22C 11/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2025 06017	(72) Винахідник(и): Лихацький Антон Олегович (UA), Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Ізраєлян Валентина Миколаївна (UA), Устименко Ігор Миколайович (UA), Назаренко Марина Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 03.12.2025	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 30.04.2026	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 29.04.2026, Бюл.№ 17	(73) Володілець (володільці): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, 03041 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ НАПІВКОПЧЕНИХ**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва ковбасних виробів напівкопчених включає приготування фаршу з використанням яловичини, свинини та м'яса курячого, нітриту натрію і солі, шприцювання, формування, осаджування, обсмажування, варіння, охолодження, копчення, сушіння. При цьому на етапі приготування фаршу як сіль використовують сіль морську. Додатково вносять шкіру свинячу знежирену, яку попередньо гідратують та подрібнюють, філе куряче, яке попередньо подрібнюють, шпик боковий, який попередньо подрібнюють, ізолят соєвого білка, мускатний горіх, молоко сухе знежирене, суміш, яка складається з пірофосфату калію, ізоаскорбату натрію, лимонної кислоти, декстрози, солі, екстракту чорного перцю, суміш, яка складається з молочного білка та лактози, барвник, який складається з борошна рисового, гексаметафосфат, карагенан, дигідрокверцетин, воду і лід. Формування здійснюють у формі батончиків у вигляді сосисок довжиною від 16 до 20 см.

UA 162861 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме стосується способів виробництва напівкопчених ковбасних виробів, і може бути застосована на м'ясокомбінатах, в ковбасних цехах та інших підприємствах м'ясопереробної промисловості різних форм власності, які виготовляють напівкопчені ковбасні вироби.

Відомий спосіб виробництва ковбасних виробів напівкопчених, що включає приготування фаршу з використанням яловичини, свинини та м'яса курячого, нітриту натрію і солі, шприцювання, формування, осаджування, обсмажування, варіння, охолодження, копчення, сушіння [Патент 94208, МПК А22С 11/00, опубл. 10.11.2014, Бюл. № 21].

Недоліком цього способу є отримання ковбасних виробів напівкопчених з низькими функціональними властивостями за вмістом антиоксидантів та органолептичними показниками якості.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва ковбасних виробів напівкопчених з підвищеними функціональними властивостями за вмістом антиоксидантів та покращеними органолептичними показниками якості.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва ковбасних виробів напівкопчених, що включає приготування фаршу з використанням яловичини, свинини та м'яса курячого, нітриту натрію і солі, шприцювання, формування, осаджування, обсмажування, варіння, охолодження, копчення, сушіння, згідно з корисною моделлю, на етапі приготування фаршу як сіль використовують сіль морську, додатково вносять шкіру свинячу знежирену, яку попередньо гідратують та подрібнюють, філе куряче, яке попередньо подрібнюють, шпик боковий, який попередньо подрібнюють, ізолят соєвого білка, мускатний горіх, молоко сухе знежирене, суміш "Екстра комбі супермікс ГН", яка складається з пірофосфату калію, ізоаскорбату натрію, лимонної кислоти, декстрази, солі, екстракту чорного перцю, суміш "Емуль Топ Суперфест", яка складається з молочного білка та лактози, барвник "Рис ферментований", який складається з борошна рисового, гексаметафосфат, карагенан, дигідрокверцетин, воду і лід, а формування здійснюють у формі батончиків у вигляді сосисок довжиною від 16 до 20 см.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Використання шкіри свинячої знежиреної, яку попередньо гідратують та подрібнюють, дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання філе курячого, яке попередньо подрібнюють, дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання шпику бокового, який попередньо подрібнюють, дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання ізоляту соєвого білка дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання мускатного горіха дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання молока сухого знежиреного дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання суміші "Екстра комбі супермікс ГН", яка складається з пірофосфату калію, ізоаскорбату натрію, лимонної кислоти, декстрази, солі, екстракту чорного перцю та використання суміші "Емуль Топ Суперфест", яка складається з молочного білка та лактози, дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Використання барвника "Рис ферментований", який складається з борошна рисового, дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості, зокрема, кольором.

Використання гексаметафосфату та карагенану дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості, зокрема, кольором.

Дигідрокверцетин [ТУ У 10.8-3263413317-001:2020] є потужним природним антиоксидантом та позитивно впливає на імунітет, серцево-судинну систему, здоров'я капілярів і організм людини в цілому. Дигідрокверцетин запобігає окисненню ліпідів, збільшуючи термін зберігання харчових продуктів. Використання дигідрокверцетину дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними функціональними властивостями, зокрема за вмістом антиоксидантів.

Використання води та льоду дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними органолептичними показниками якості.

Здійснення формування у формі батончиків у вигляді сосисок довжиною від 16 до 20 см дасть змогу отримати готовий продукт у зручній формі для реалізації.

Сіль морська переважно містить хлорид натрію. Сіль морська характеризується більшим вмістом таких мінеральних елементів як кальцій, сульфат, магній, калій, порівняно з кухонною

сіллю. Вона містить всього лише 0,03 % нерозчинних речовин, тоді як у кухонній солі присутні близько 0,42 % домішок, які не засвоюються людським організмом і не виводяться з нього. Інгредієнти морської натуральної солі - 80 мікроелементів, таких як залізо, мідь, йод, бром, магній, фтор та інших. До того ж містяться вони в пропорціях, оптимальних для засвоєння організмом людини. Використання солі морської дасть змогу отримати готовий продукт зі знизеним вмістом нерозчинних домішок та з підвищеними органолептичними показниками якості.

Спосіб здійснюється наступним чином:

Фарш готують у такій послідовності: у мішалку закладають шкіру свинячу знежирену, яку попередньо гідратують та подрібнюють, барвник "Рис ферментований", яловичину, свинину, філе куряче, м'ясо куряче, нітрит натрію, суміш "Екстра комбі супермікс ГН", сіль морську, суміш "Емуль Топ Суперфест", мускатний горіх, гексаметафосфат, карагенан, воду, лід, молоко сухе знежирене, шпик боковий, який попередньо подрібнюють, ізолят соєвого білка, дигідрокверцетин.

Фаршем наповнюють ковбасні оболонки, формують у формі батончиків у вигляді сосисок довжиною від 16 до 20 см, проводять термічну обробку, сушать.

Запропонований спосіб передбачає підвищення в готовому продукті функціональних властивостей за вмістом антиоксидантів та покращення органолептичних показників якості.

Технічним результатом запропонованого способу є отримання ковбасних виробів напівкопчених з підвищеними функціональними властивостями за вмістом антиоксидантів та покращеними органолептичними показниками якості.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва ковбасних виробів напівкопчених, що включає приготування фаршу з використанням яловичини, свинини та м'яса курячого, нітриту натрію і солі, шприцювання, формування, осаджування, обсмажування, варіння, охолодження, копчення, сушіння, який **відрізняється** тим, що на етапі приготування фаршу як сіль використовують сіль морську, додатково вносять шкіру свинячу знежирену, яку попередньо гідратують та подрібнюють, філе куряче, яке попередньо подрібнюють, шпик боковий, який попередньо подрібнюють, ізолят соєвого білка, мускатний горіх, молоко сухе знежирене, суміш, яка складається з пірофосфату калію, ізоаскорбату натрію, лимонної кислоти, декстрази, солі, екстракту чорного перцю, суміш, яка складається з молочного білка та лактози, барвник, який складається з борошна рисового, гексаметафосфат, карагенан, дигідрокверцетин, воду і лід, а формування здійснюють у формі батончиків у вигляді сосисок довжиною від 16 до 20 см.