



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103554** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**A23L 1/22** (2006.01)  
**A22C 11/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2015 05275</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>28.05.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.12.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.12.2015, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Паска Марія Зіновіївна (UA), Маркович Ірина Іллівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМ. С.З. ГЖИЦЬКОГО, вул. Пекарська, 50, м. Львів, 79010 (UA)</b></p>
--	---

**(54) ПРЯНО-АРОМАТИЧНА КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС**

**(57) Реферат:**

Пряно-ароматична композиція для виготовлення напівкопчених ковбас містить цукор та перець чорний та додатково містить сіль, подрібнену суміш трави чебрецю та ягід ялівцю.

**UA 103554 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до переробки м'яса і м'ясопродуктів, а саме до пряно-ароматичних композицій для 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.

Пряно-ароматичні суміші є невід'ємною частиною рецептури і технологічного процесу виробництва ковбас, що дає можливість виготовляти продукцію стабільної якості і розширювати її асортимент. Додавання до фаршу пряно-ароматичних рослин з метою збагачення складу м'ясних виробів, зокрема ковбас, може забезпечити організм людини не менше половини добової потреби в есенціальних речовинах при споживанні 100 г продукту. Використання пряно-ароматичних рослин дозволяє покращити товарний вигляд та санітарно-гігієнічні показники якості м'ясних продуктів (Vollösliche Specialwürzung. // Fleischwirtschaft. - 2010. - 90, № 2, s. 64).

На сьогоднішній день існує близько 20 пряно-ароматичних композицій традиційних і оригінальних смакових напрямків (Mit Kräutern im Trend. // Fleischwirtschaft. - 2009. - 89. № 8, s. 49).

Німецька компанія Fuchs GmbH розробила і запатентувала прянощі і спеції, що дозволяють досягти мікробіологічної стабільності м'ясних продуктів, а також інтенсивного кольору та аромату (Veredelung auf ganzer Ebene. // Fleischwirtschaft. 2007. - 87. № 8, s. 61). Інша німецька компанія Lay Gewürze OHG розробила нові аромати в вигляді повністю розчинних спецій. До їх асортименту входять: Schinkomat - це система із спеціями і фосфатами, призначена для виробництва продуктів методом посолу. Композиція функціонально діє на білки, зв'язує вологу і надає виробам соковитості; Poltermax - речовина, що містить спеції, сприяє дозріванню ковбасних виробів; Schinken-TecCellpro гарантує оптимальний вихід за масою, надає стабільність кольору (Pionierarbeit für Bio-Gewürze. // Fleischwirtschaft. 2008. - 88. № 8 s. 51).

Компанія Scheid AG & Co. KG виготовляє речовини і суміші середземноморських прямих трав Soipokin Mediterran для м'ясопереробної промисловості, що сприяють збереженню свіжості продуктів і їх кольору протягом тривалого проміжку часу (Трубина І.А. Применения фитодобавок в технологии мясопродуктов функциональной направленности. / Трубина И.А., Скорбина Е.А. / Вести. Рос. акад.с.-х. наук, - 2009. № 4, с. 96).

Недоліками використання імпортованих композицій для виготовлення ковбас на сьогодні, в першу чергу, є порівняно висока ціна завезеної продукції.

Відомі вітчизняні пряно-ароматичні суміші (Композиція пряно-ароматична для м'ясних продуктів, патент України на винахід № 20814; Композиція прянощів для ковбасних виробів, патент України на корисну модель № 28748) включають ефіри та екстракти прямих рослин, а також сушені спеції.

Недоліками відомих пряно-ароматичних сумішей є те, що вони містять велику кількість компонентів, не підкреслюють аромат м'яса, водночас суттєво змінюють смак ковбаси і нерівномірно розподіляються у виробі.

Найбільш близький по суті до корисної моделі, що заявляється, є суміш прянощів для ковбасних виробів № 2 (Концентрати харчові. Суміші пряно-ароматичні для перших і других обідніх страв. Загальні технічні умови ДСТУ 2717-94), яка містить цукор - 50 %, перець чорний 25 % та духмяний - 25 %.

Заявлена корисна модель і прототип мають спільні суттєві ознаки, а саме: пряно-ароматична композиція містить цукор та перець чорний.

До недоліків прототипу відносять те, що пряно-ароматична суміш розроблена для використання в обідніх стравах, а не для ковбасних виробів.

Заявлена нами пряно-ароматична композиція усуває недоліки найближчого аналога і забезпечує одержання високоякісних напівкопчених ковбас, безпечних для здоров'я споживачів, з приємним смаком та праним ароматом із продовженим терміном зберігання за рахунок використаних натуральних спецій - трави чебрецю та ягід ялівцю.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити нову пряно-ароматичну композицію для виготовлення напівкопчених ковбас, зручну у застосуванні, що містить натуральні недорогі спеції - природні консерванти, які покращують органолептичні властивості виробу та продовжують термін зберігання готового продукту.

Поставлену задачу вирішують тим, що пряно-ароматична композиція для виготовлення напівкопчених ковбас, окрім цукру та чорного перцю, додатково містить сіль, подрібнену суміш трави чебрецю та ягід ялівцю, при такому співвідношенні компонентів, г на 100 кг сировини: солі - 2000; цукру - 135; перцю чорного-0,90; чебрецю-0,60-0,80; ялівцю-0,10-0,30.

Технічний результат обумовлений тим, що у пряно-ароматичній композиції використовуються трава чебрецю та ягоди ялівцю, які надають ковбасним виробам неповторного смаку та аромату, мають корисні для здоров'я властивості, підвищують якість та продовжують термін зберігання продукції.

5 Чебрець повзучий *Thymus serpyllum* L. Трава чебрецю містить понад 1 % ефірної олії, основним компонентом якого є феноли: кристалічний тимол (до 35 %) і рідкий карвакрол (до 20 %). У незначних кількостях олія містить терпени: цимол, борнеол, цингіберин, терпін, терпинеол. Знайдено в траві тритерпени (урсолова і олеанолова кислоти), а також флавоноїди, дубильні речовини, гіркоти, мінеральні солі. В достиглому насінні міститься 33,6 % жирної олії. У  
10 складі їх визначені кислоти (%): пальмітинова 2,6; стеаринова 2,3; олеїнова 11,4; лінолева 20,9 і ліноленова 62,8.

У медицині використовують як антисептичний, відхаркувальний (при бронхітах, коклюші, катарах дихальних шляхів) і антигельмінтний засіб. Входить до складу препарату "Пертусин". Чебрець має високу бактерицидну активність щодо патогенних коків і грибів, широко  
15 застосовується як антисептичний і дезінфікуючий засіб. Застосовують його також як болезаспокійливий засіб при радикулітах, невритих, ревматизмі, для ароматичних ванн.

У народній медицині чебрецем здавна користуються при дизентерії, болях у животі, спазмах і судорогах, жіночих хворобах, безсонні, простудних хворобах, виразках шлунка, хворобах  
20 серця і нервових хворобах, як сечогінний засіб при набряках, хворобах печінки, недокрів'ї, маткових кровотечах, порушенні обміну речовин, туберкульозі легень, зовнішньо для примочок, загоювання ран і опіків. Його широко застосовують у парфумерії, косметиці та миловарінні.

В результаті проведених досліджень підтверджено доцільність використання фітопрепаратів із вмістом чебрецю в рецептурних композиціях м'ясних продуктів функціонального призначення (Молочников В.В. Использование фитопрепаратов в рецептурных композициях мясных  
25 продуктов. / Молочников В.В., Трубина И.А., Садовой В.В... Шлыков С.Н. //Пищ. Пром-сть. - 2008. №6, с. 64, 89). Так, для людей, то мають захворювання кишково-шлункового тракту вироблено варену ковбасу профілактичного напрямку з використанням яловичини жилованої І сорту, яловичої печінки, рису, моркви, настоянки лікарських трав: ромашки, звіробою, чистотілу, календули, душиці, чебрецю.

Листки чебрецю використовують у харчовій промисловості для ароматизації ковбас, сиру, соусів, оцту, кондитерських виробів, для приготування лікерів, при маринуванні овочів, як  
30 приправу до салатів, м'ясних і рибних страв. Молоді нагони містять вітамін С (54,5 мг %), кислоти, мінеральні солі, білкові речовини. Чебрець в сушеному вигляді в багатьох кухнях світу використовується у вигляді приправи до м'ясних, овочевих і рибних страв.

35 Окрім того, чебрець використовується як натуральний консервант. Ефірні олії чебрецю мають антиоксидантні властивості. Дослідження підтвердили, настої трави чебрецю у складі маринадів суттєво сповільнюють окисні процеси м'яса.

У шишкоягодах ялівцю містяться вуглеводи (40 %) воски, смоли, дубильні і фарбуючі речовини, ефірна олія (2 %), органічні кислоти (яблучна, оцтова, мурашина), а також безліч  
40 вітамінів, макро-мікроелементів: алюміній, мідь, залізо, марганець тощо.

До складу ефірної олії, що міститься в плодах ялівцю, входять камфен, терпени, кадинен, терпинеол, пінен, борнеол. У хвої ялівцю міститься аскорбінова кислота, а в корі фарбуючі і дубильні речовини, смоли, сапоніни та ефірні олії.

Рослина отримала популярність завдяки своїм фітонцидним властивостям. У медичній  
45 практиці широко застосовують шишкоягоди. Препарати на основі ягід призначають як сечогінний, протизапальний, відхаркувальний, дезінфікуючий, жовчогінний засіб, при захворюваннях сечового міхура і нирок, метеоризмі і проносах. Ефірна олія ялівцю має сильні дезінфікуючі властивості. Його застосовують при трихомонадному кольпіті, невралгії, ревматичних болях і радикуліті, при болях у м'язах і суглобах, при поліартриті. Лікувальні  
50 властивості ялівцю використовують при діатезі, алергіях, екземах і лишаях, дерматитах.

Плоди ялівцю використовують перш за все для приготування м'яса диких тварин. Достиглі ягоди ялівцю мають солодкий і терпкий присмак. Ця пряність відмінно поєднується з цибулею, часником, м'ятою, майораном і часто використовується для приготування маринадів (Mariutti  
55 Lilian R.B. Effect of sage and garlic on lipid oxidation in high-pressure processed chicken meat. / Mariutti Lilian R.B. Orlien Vibeke, Bragagnolo Neura, Skibsted Leif H. / (Department of food Science, State University of Campinas, P.O., Box 6121,1303-862 Campinas, SP, Brazil). Eur. Food Res. And Technol. 2008. - 227. № 2, p.337-344; Fur den letzten Pfiff. //Fleischerei. - 2007. - 58. - № 9, s. 24-30). Плоди ялівцю застосовуються у технології виробництва ковбасних виробів.

Отже, запропонована пряно-ароматична суміш для виробництва напівкопчених ковбас дозволяє збагатити хімічний склад ковбасних виробів, надає виробам привабливого товарного вигляду, розширює смакові характеристики та збільшує термін реалізації.

5 При проведенні патентно-інформаційного пошуку авторами і заявником виявлено технічне рішення - суміш прянощів для ковбасних виробів № 2 (Концентрати харчові. Суміші пряно-ароматичні для перших і других обідніх страв. Загальні технічні умови ДСТУ 2717-94), яке містить суттєві ознаки, спільні із заявленим способом, а саме: пряно-ароматична композиція містить цукор та перець чорний.

10 Але наявність зазначених ознак, спільних з прототипом, недостатня для одержання технічного результату, який забезпечує заявлений спосіб. Технічних рішень, які б за сукупністю ознак повністю співпадали із заявленим - не виявлено. Це дозволяє зробити висновок про відповідність заявленого рішення критерію винаходу (корисної моделі) "новизна".

15 У патентній і науково-технічній інформації не знайдено технічних рішень, в яких були б описані відомості про ознаки, що відрізняють заявлений спосіб від прототипу і забезпечують досягнення технічного результату тим, що пряно-ароматична композиція для виготовлення напівкопчених ковбас, окрім цукру та чорного перцю, додатково містить сіль, подрібнену суміш трави чебрецю та ягід ялівцю при такому співвідношенні компонентів, г на 100 кг сировини: солі - 2000; цукру - 135; перцю чорного - 0,90; чебрецю 0,60-0,80; ялівцю - 0,10-0,30.

20 Отже, заявлене технічне рішення не впливає явним чином з рівня техніки, що дозволяє зробити висновок про відповідність його критерію винаходу (корисної моделі) "винахідницький рівень".

Корисна модель може бути застосована на м'ясокомбінатах, в ковбасних цехах та інших підприємствах м'ясопереробної промисловості різних форм власності, які виготовляють напівкопчені ковбасні вироби. Реалізацію заявленого способу здійснюють наступним чином:

25 1. Для виготовлення пряно-ароматичної композиції подрібнюють перець чорний, траву чебрецю та ягоди ялівцю.

2. Змішують разом із сіллю та цукром у відповідних співвідношеннях (г на 100 кг сировини):

1). Суміш №1: солі - 2000; цукру - 135; перцю чорного - 0,90; чебрецю - 0,80; ялівцю - 0,10.

2). Суміш №2: солі - 2000; цукру - 135; перцю чорного - 0,90; чебрецю - 0,70; ялівцю - 0,20.

30 3). Суміш №3: солі - 2000; цукру - 135; перцю чорного - 0,90; чебрецю - 0,60; ялівцю - 0,30.

Ефективність заявленого способу підтверджена прикладом конкретного його виконання.

Дослідні партії напівкопчених ковбас з використанням нових пряно-ароматичних композицій були виготовлені в ковбасному цеху ПУ "Білаки" Самбірського р-ну Львівської області, с. Стрінковичи.

35 Вироблено нові види напівкопчених ковбас "Особлива Сімейна" (з використанням борошна пророщеної сочевиці, кг на 100 кг м'ясної сировини - 1 та Суміш №1 пряно-ароматичних рослин), "Особлива Сімейна пряна" (з використанням борошна не пророщеної сочевиці у кг на 100 кг м'ясної сировини - 1 та Суміш №1 пряно-ароматичних рослин), "Особлива Самбірська" (з використанням борошна пророщеної сочевиці у кг на 100 кг м'ясної сировини - 1,5 та Суміш №2 пряно-ароматичних рослин), "Особлива Самбірська пряна" (з використанням борошна не пророщеної сочевиці у кг на 100 кг м'ясної сировини - 1,5 та Суміш №2 пряно-ароматичних рослин), "Особлива Стрийська" (з використанням борошна пророщеної сочевиці у кг на 100 кг м'ясної сировини - 2 та Суміш №3 пряно-ароматичних рослин), "Особлива Стрийська пряна" (з використанням борошна не пророщеної сочевиці у кг на 100 кг м'ясної сировини - 2 та Суміш №3 пряно-ароматичних рослин). Технологічний процес здійснювався відповідно до санітарних правил і норм для підприємств м'ясної промисловості.

45 З метою визначення впливу пряно-ароматичних рослин чебрецю та ялівцю на хімічні властивості та терміни зберігання ковбас, і проведено дослідження за органолептичними, хімічними, визначено вплив сумішей на зміни свіжості ковбас при зберіганні вироблених напівкопчених ковбас з використанням вище вказаних сумішей та мікробіологічні показники.

50 За контрольний зразок взято напівкопчену ковбасу, склад якої схожий до нових видів напівкопчених ковбас проте не містить м'ясо курятини, борошно сочевиці, чебрець та ялівець, містить більшу кількість солі, перцю чорного. Батони контрольного зразка чисті з сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу. Консистенція виробів щільна. Фарш рівномірно перемішаний, без порожнеч і сірих плям та містить шматочки грудинки свині, розміром не більше 6 мм з включенням часточок прянощів та рослинної сировини, смак та запах властивий даному продукту з ароматом копчення, солонуватий без стороннього запаху та смаку.

60 Зовнішній вигляд батонів напівкопчених ковбас "Особлива Сімейна" та "Особлива Сімейна пряна", до складу яких входить борошно сочевиці пророщеної/не пророщеної у

співвідношення: борошно сочевиці - 1 кг на 100 кг, трава чебрецю:плоди ялівцю подрібненні м'ясної сировини - 0,80:0,10 г спецій на 100 кг - кільця чисті, з сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки, напливів фаршу. Консистенція виробів щільна. Фарш рівномірно перемішаний, без порожнеч і сірих плям та містить шматочки грудинки свинячої, розміром не

5

більше 6 мм з включенням часточок прянощів та рослинної сировини, смак та запах властивий даному продукту з ароматом копчення, солонуватий без стороннього запаху та присмаку. В ковбасі "Особливій Сімейній" відчутний аромат прянощів, часнику, перцю, чебрецю, а у ковбасі "Особливій Сімейній пряній" добре виражений аромат ялівцю.

Зовнішній вигляд батонів напівкопчених ковбас "Особлива Самбірська" та "Особлива Самбірська пряна", до складу яких входить борошно сочевиці пророщеної/не пророщеної у співвідношеннях: борошно сочевиці - 1,5 кг на 100 кг м'ясної сировини, трава чебрецю:плоди ялівцю подрібненні - 0,70:0,20 г спецій на 100 кг - прямі або трохи вигнуті з довжиною від 20 до 50 см, з трьома перев'язками на нижньому кінці батона з чистою, сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки та напливів фаршу. Консистенція щільна. Фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям. Вигляд фаршу в розрізі напівкопченої ковбаси "Особливої Самбірської" містить шматочки грудинки свині, розміром не більше 6 мм, з включенням часточок прянощів, а напівкопченої ковбаси "Особливої Самбірської пряної" - містить шматочками грудинки свинячої, розміром не більше 6 мм з включенням часточок прянощів та рослинної сировини, з ароматом копчення, прянощів, чебрецю, смак в міру солений, без стороннього запаху та присмаку.

10

15

20

Зовнішній вигляд батонів напівкопчених ковбас "Особлива Стрийська" та "Особлива Стрийська пряна", до складу яких входить борошно сочевиці пророщеної/не пророщеної у співвідношеннях: борошно сочевиці - 2 кг на 100 кг, трава чебрецю:плоди ялівцю подрібненні - 0,60:0,30 г спецій на 100 кг м'ясної сировини - кільця з внутрішнім діаметром від 5 до 30 см, з трьома перев'язками на верхньому кінці батона з чистою, сухою поверхнею, без пошкоджень оболонки та напливів фаршу. Консистенція щільна. Фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям. Вигляд фаршу в розрізі напівкопченої ковбаси "Особливої Стрийської" містить шматочки грудинки свинячої, розміром не більше 6 мм, з включенням часточок прянощів, а напівкопченої ковбаси "Особливої Стрийської пряної" - містить шматочками грудинки свині, розміром не більше 6 мм з включенням часточок прянощів та рослинної сировини, з ароматом копчення, прянощів, чебрецю, більш виражений аромат ялівцю, смак в міру солений, без стороннього запаху та смаку.

25

30

Слід зазначити, що під оболонкою нових видів напівкопчених ковбас та на розрізі помітні частинки пряно-ароматичних рослин, їстівна, не псує загальне враження від продукту. У зразках з використанням борошна не пророщеної сочевиці помітні її крупинки як під оболонкою, так і частково в товщі батону.

35

Вологість напівкопчених ковбас знаходиться у межах 49 %. контрольного зразка становить 50,0 %, що не перевищує норму. За показниками вологості вироблені ковбаси відповідають вимогам стандарту.

40

Із зменшенням у рецептурах нових видів ковбас кількості солі з 3 кг на 100 кг м'яса до 2 кг, спостерігаємо зменшення масової частки солі. У контролі цей показник становить 2,2 %. У дослідних зразках цей показник змінюється 1,9 % ("Особлива Сімейна", "Особлива Самбірська"), 1,8 % ("Особливо Сімейна пряна"), 1,7 % (інші), що не погіршує технологічні та органолептичні властивості виробів.

45

Кількість внесеного натрію нітриту не перевищує вимог стандарту і для всіх зразків знаходиться у межах 0,003 %.

У напівкопчених ковбасах забороняється наявність бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1,0 г продукту, сульфїтредукувальні клостридії: в 0,01 г продукту. *Staphylococcus aureus* в 1,0 г продукту. *L. Monocytogenes* в 25 г продукту, патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду *Salmonella*, в 25 г продукту. Тому проведено дослідження нових видів напівкопчених ковбас під час зберігання з метою виявлення розвитку мікроорганізмів і встановлення термінів зберігання ковбас (табл. 1).

50

Результати дослідження напівкопчених ковбас  
за мікробіологічними показниками під час зберігання

Назва мікробіологічного показника	Доба зберігання	Назва зразка напівкопчених ковбас						
		Кон-троль	"Особлива Сімейна" (Зразок № 1 бпс)	"Особлива Сімейна пряна" (Зразок № 1.1 бпс)	"Особлива Самбірська" (Зразок № 2 бпс)	"Особлива Симбірська пряна" (Зразок № 2.1 бпс)	"Особлива Стрийська" (Зразок № 3 бпс)	"Особлива Стрийська пряна" (Зразок № 3.1 бпс)
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1,0 г продукту	0	-	-	-	-	-	-	-
	5	-	-	-	-	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-
	15	+	-	-	-	-	-	-
	20	+	+	+	+	+	+	+
Сульфит-редукувальні клостридії: - в 0,01 г продукту	0	-	-	-	-	-	-	-
	5	-	-	-	-	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-
	15	-	-	-	-	-	-	-
	20	-	-	-	-	-	-	-
Staphylococcus aureus в 1,0 г продукту	0	-	-	-	-	-	-	-
	5	-	-	-	-	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-
	15	-	-	-	-	-	-	-
	20	+	-	+	-	+	-	+
L. Monocytogenes в 25 г продукту	0	-	-	-	-	-	-	-
	5	-	-	-	-	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-
	15	-	-	-	-	-	-	-
	20	-	-	-	-	-	-	-
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Salmonella, в 25 г продукту	0	-	-	-	-	-	-	-
	5	-	-	-	-	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-
	15	-	-	-	-	-	-	-
	20	-	-	-	-	-	-	-

Встановлено, що зразки напівкопчених ковбас з використанням рослинної сировини в порівнянні з контролем, мікробіологічно стабільні при зберіганні за температури + 6 °С. Напівкопчені ковбаси рекомендовано спожити до 10-ти днів зберігання, максимальний термін зберігання - 15 діб, за температури + 6 °С.

Отже, запропонована пряно-ароматична композиція для виготовлення комбінованої напівкопченої ковбаси відзначається приємними смаковими властивостями, дозволяє продовжити термін зберігання готового продукту та зменшити кількість солі за одночасного підвищення безпеки споживанням.

Таким чином, результати досліджень, одержані у прикладі конкретного виконання заявленого способу підтверджують його ефективність.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пряно-ароматична композиція для виготовлення напівкопчених ковбас, що містить цукор та перець чорний, яка **відрізняється** тим, що додатково містить сіль, подрібнену суміш трави чебрецю та ягід ялівцю при такому співвідношенні компонентів, г на 100 кг сировини:

сіль	2000
цукор	135
перець чорний	0,90
чебрець	0,60-0,80
ялівець	0,10-0,30.

---

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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