

(19) **A**

(51)МПК

A23I 7/377(2006.01)

(21) Номер заявки: **и2012 11514**

(22) Дата подання заявки: **05.10.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
25.07.2013 права на корисну модель:

(46) Дата публікації відомостей **25.07.2013**,
про видачу патенту та **Бюл. № 14**
номер бюлетеня:

(72) Винахідники:
**Холод Борис Іванович, ІА, Павлова
Валентина Андріївна, ІА,
Холодова Ольга Юріївна, ІА**

(73) Власники:

Холод Борис Іванович, вул.
Банкова, 1/10, кв. 31, м. Київ,
01000, УА, **Павлова Валентина
Андріївна**,
вул. Євпаторійська, 10, корп. 3,
кв. 7, м. Дніпропетровськ, 49126,
УА,
Холодова Ольга Юріївна,
вул. Юліуша Словацького, 14, м.
Дніпропетровськ, 49000, ІА

(54) Назва корисної моделі:

КОВБАСА НАПІВКОПЧЕНА "НОБЕЛЕВСЬКА"

(57) Формула корисної моделі:

Ковбаса напівкопчена, що містить яловичину жиловану 1 ґатунку, свинину жиловану нежирну, свинину жиловану напівжирну, грудинку свинячу кусочками не більше 6 мм, сіль кухонну, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, цукор-пісок, перець духмяний мелений, часник свіжий очищений подрібнений, яка **відрізняється** тим, що додатково використано пасту з нуту та горіх мускатний при наступному співвідношенні компонентів, мас. % на 100 кг фаршу:

| | |
|---|-------------|
| яловичина жилована першого ґатунку | 20,0 |
| свинина жилована нежирна | 20,0 |
| свинина жилована напівжирна | 30,0 |
| грудинка свиняча кусочками не більше 6 мм | 20,0 |
| паста з нуту | 7,0 |
| кухонна сіль | 2,5 |
| нітрит натрію | 0,007 |
| цукор-пісок | 0,113 |
| перець білий мелений | 0,09 |
| горіх мускатний | 0,09 |
| часник свіжий очищений | 0,2. |
| подрібнений | |