

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 91575

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНКИ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.07.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

- (21) Номер заявки: **u 2014 01052**
- (22) Дата подання заявки: **04.02.2014**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.07.2014**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.07.2014, Бюл. № 13**

(72) Винахідники:
**Москалюк Оксана
 Євгеніївна, UA,
 Гащук Олександра
 Ізидорівна, UA,
 Федурко Інна Андріївна, UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
 УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
 ТЕХНОЛОГІЙ,
 вул. Володимирська, 68, м.
 Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНКИ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення шинки, що містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, яка відрізняється тим, що додатково містить м'ясо буйвола, у наступних співвідношеннях, %:

баранина	40-60
м'ясо буйвола	10-30
цукор	0,1-0,15
перець духмяний або чорний мелений	0,05-0,1
часник свіжий	0,1-0,2
нітрит натрію	0,01-0,05
суміш для ін'єктування	1,2-2,2
вода питна	решта.



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 91575

(13) U

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 01052**
(22) Дата подання заявки: **04.02.2014**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.07.2014**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.07.2014, Бюл.№ 13**

(72) Винахідник(и):
**Москалюк Оксана Євгеніївна (UA),
Гащук Олександра Ізидорівна (UA),
Федурко Інна Андріївна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНКИ

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення шинки, що містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну. Додатково містить м'ясо буйвола.

UA 91575 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної галузі.

- Відома композиція для виготовлення шинок, що містить у масовому співвідношенні, %:
- 5 баранина 40-60, телятина 10-30, цукор 0,1-0,15, перець духмянний або чорний мелений 0,05-0,1, часник свіжий 0,1-0,2, нітрит натрію 0,01-0,05, суміш для ін'єктування 1,2-2,2, вода питна решта [ПУ № 55126, опубл. 10.12.2010 бюл. № 23].

До недоліку найближчого аналога можна віднести невисокі органолептичні показники.

- В основу корисної моделі поставлена задача створення композиції для виготовлення шинки спеціального призначення для людей з надмірною масою тіла, шляхом зміни складу компонентів, отримати продукт з підвищеними органолептичним та дієтичними властивостями.
- 10 Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення шинки, містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмянний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо буйвола в наступному співвідношенні компонентів, %:

баранина	40-60
м'ясо буйвола	10-30
цукор	0,1-0,15
перець духмянний або чорний мелений	0,05-0,1
часник свіжий	0,1-0,2
нітрит натрію	0,01-0,05
суміш для ін'єктування	1,2-2,2
вода питна	решта.

- 15 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

М'ясо буйвола є цінним продуктом харчування. За вмістом білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин воно не поступається яловичині й баранині. Про це говорить хімічний склад м'яса, наведений в таблиці 1.

Таблиця 1

Продукт	Вода, %	Білок, %	Жир, %	Зола, %	K, мг/100 г	Mg, мг/100 г	P, мг/100 г	B ₁ , мг/100 г	B ₂ , мг/100 г	Енерг. цінність, ккал
Баранина	67,3	15,6	16,3	1,0	329,0	25,1	168,0	0,09	0,15	209
Яловичина	69,2	20,0	9,8	0,5	217,0	20,0	180,0	0,18	0,07	168
М'ясо буйвола	66,8	19,0	13,2	1,05	297,0	32,0	197,0	0,04	0,2	194

- 20 Введення м'яса буйвола менше 10 % призводить до погіршення структури шинкового виробу, а більше 30 % - до зниження його якісних показників.

Приклади композиції для виготовлення шинки наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклад	Баранина	М'ясо буйвола	Цукор	Перець духм./чорний мелений	Часник свіжий	Сіль	Нітрит натрію	Суміш для ін'єктування	Вода	Висновки
1	30	40	0,1	0,05	0,1	2,0	0,05	1,2	26,5	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників
2	40	30	0,1	0,05	0,14	2,0	0,01	2,2	25,5	Високі органолептичні показники, збільшення виходу
3	50	20	0,15	0,07	0,15	2,5	0,03	2,1	25	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна
4	60	10	0,15	0,1	0,2	2,5	0,05	2,0	25	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита
5	70	5	0,15	0,1	0,2	2,3	0,05	2,2	20	Консистенція пухка, відсутня належна пружність продукту

За рахунок додавання м'яса буйвола у кількості 10-30 % продукт збагачується поживними компонентами, набуває високих органолептичних та дієтичних показників. Крім цього, шинка має достатньо пружну і соковиту консистенцію та привабливий зовнішній вигляд.

Таким чином, заявлена композиція для виготовлення шинки дозволяє отримати делікатесний продукт для спеціального харчування людей з надмірною масою тіла.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція для виготовлення шинки, що містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, яка відрізняється тим, що додатково містить м'ясо буйвола, у наступних співвідношеннях, %:

баранина	40-60
м'ясо буйвола	10-30
цукор	0,1-0,15
перець духмяний або чорний мелений	0,05-0,1
часник свіжий	0,1-0,2
нітрит натрію	0,01-0,05
суміш для ін'єктування	1,2-2,2
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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

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

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.07.2014



Уповноважена особа

(підпис)