

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 83978

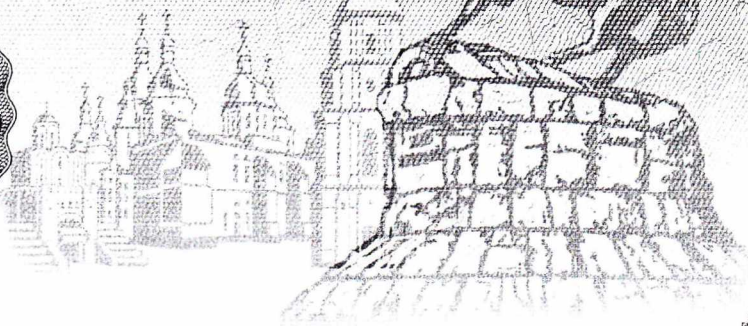
ШИНКА З ОЛЕНИНИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.10.2013.

Голова Державної служби інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2013 03598**

(22) Дата подання заявки: **22.03.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.10.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.10.2013, Бюл. № 19**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Штик Ірина Іванівна, UA,
Клишко Марина Леонідівна, UA,
Вакулюк Тетяна Сергіївна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ШИНКА З ОЛЕНИНИ

(57) Формула корисної моделі:

Шинка, яка містить яловичину, перець чорний мелений, сіль, нітрит натрію та воду, яка відрізняється тим, що додатково містить оленину, суміш трав (орегано, базилік, майоран), імбир, суміш для ін'єктування у наступному співвідношенні компонентів, %:

оленина	49-51
яловичина	35-37
суміш трав (орегано, базилік, майоран)	8-10
імбир	0,5-0,7
перець чорний мелений	0,3-0,5
сіль	2,6-2,8
нітрит натрію	0,01-0,03
суміш для ін'єктування	0,3-0,5
вода	5-7.

(11) 83978

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.10.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83978** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 03598	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Штик Ірина Іванівна (UA), Клишко Марина Леонідівна (UA), Вакулюк Тетяна Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.03.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19	

(54) ШИНКА З ОЛЕНИНИ

(57) Реферат:

Шинка, яка містить яловичину, перець чорний мелений, сіль, нітрит натрію та воду, оленину, суміш трав (орегано, базилік, майоран), імбир, суміш для ін'єктування у наступному співвідношенні компонентів, %:

оленина	49-51
яловичина	35-37
суміш трав (орегано, базилік, майоран)	8-10
імбир	0,5-0,7
перець чорний мелений	0,3-0,5
сіль	2,6-2,8
нітрит натрію	0,01-0,03
суміш для ін'єктування	0,3-0,5
вода	5-7.

UA 83978 U

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

Відома композиція для виготовлення шинки містить: 100 % яловичини, перець чорний мелений, сіль, нітрит натрію та воду. (патент України № 47885, "Композиція для виготовлення шинок" опубліковано в 2001 р.) - аналог.

Недоліками даної композиції є недостатньо виявлені дієтичні властивості внаслідок використання низькокалорійної м'ясної сировини, а також нестабільність кольору продукту при зберіганні.

Основною задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення шинки, в якій змінюється склад компонентів.

Поставлена задача вирішується тим, що шинка "Царська" з оленини, яка містить яловичину, перець чорний мелений, сіль, нітрит натрію та воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить оленину, суміш трав (орегано, базилік, майоран), імбир, суміш для ін'єкування у наступному співвідношенні компонентів, %:

оленина	49-51
яловичина	35-37
суміш трав (орегано, базилік, майоран)	8-9
імбир	0,5-0,6
перець чорний мелений	0,3-0,4
сіль	2,7-2,8
нітрит натрію	0,01-0,02
суміш для ін'єкування	0,3-0,4
вода	5-7.

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

Важливим показником якості шинкових виробів є темно-червоний колір, який утворюється внаслідок дії нітриту натрію на м'язові пігменти (міоглобін, гемоглобін). Інтенсивність кольору погіршується внаслідок зменшення вмісту м'язової тканини, що відбувається при використанні в рецептурі м'ясних виробів значної кількості харчових добавок. В цьому випадку необхідно використовувати речовини, які покращують процес утворення кольору, сприяють його зберіганню.

Оленина відрізняється від сільськогосподарських тварин низьким вмістом жиру (від 1 до 4 % залежно від тварини), великим вмістом протеїнів (від 21 % до 23 %) а отже, відповідно низьким вмістом енергетичної цінності 155 ккал.

Крім того, м'ясо диких тварин багате мінеральними речовинами (кальцієм, залізом і фосфором) і вітамінами групи В. Низький вміст ліпідів в продуктах з м'яса диких тварин є ідеальними для дієтичної кухні. При введенні оленини менше 49 % погіршуються смакові якості продукту, а при введенні більше 51 % зростає собівартість продукту.

Введення яловичини харчова цінність якої визначається в першу чергу вмістом біологічно повноцінних і легкозасвоюваних білків.

При введенні яловичини менше 35 % призводить до погіршення структури шинкового виробу, а більше 37 % до зниження якісних показників розробленого продукту.

При введенні менше 0,01 % нітриту натрію, шинка буде мати непривабливий вигляд, а більше 0,03 % буде мати занадто яскравий колір.

Додавання суміші для ін'єкування менше 0,3 %, є недостатнім для покращення структурно-механічних властивостей продукту, а більше 0,5 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції виробу.

При введенні солі менше 2,6 % та більше 2,8 % погіршує смакові властивості продукту.

При введенні перцю чорного меленого менше 0,3 % та більше 0,5 % погіршує органолептичні показники продукту.

Введення тертого імбиру, який містить у своєму складі: ефірні олії(1-3 %), цинеол, борнеол, цитрал, гінгерол (1,5 %). Імбир збагачений вітамінами С, В₁, В₂ і А. солями магнію, фосфору, кальцію, залізом, натрієм, калієм і цинком, введення менше 0,5 % та більше 0,7 % погіршує смакові властивості готового продукту.

При додаванні суміші трав (орегано, майоран, базилік), які складаються з значної кількості діючих субстанцій: ефірних масел, дубильних речовин, фенольних сполук. Ці компоненти активізують відчуття запаху та смаку, підсилюють апетит і сприяють полегченню травлення, а також за рахунок фенольних сполук подовжують термін зберігання готового продукту, введення менше 8 % та більше 10 % впливає на його смакові властивості.

Таким чином, заявлений склад шинки дозволяє отримати продукт з покращеними органолептичними показниками та високою харчовою цінністю розробленого продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Шинка, яка містить яловичину, перець чорний мелений, сіль, нітрит натрію та воду, яка відрізняється тим, що додатково містить оленину, суміш трав (орегано, базилік, майоран), імбир, суміш для ін'єктування у наступному співвідношенні компонентів, %:

оленина	49-51
яловичина	35-37
суміш трав (орегано, базилік, майоран)	8-10
імбир	0,5-0,7
перець чорний мелений	0,3-0,5
сіль	2,6-2,8
нітрит натрію	0,01-0,03
суміш для ін'єктування	0,3-0,5
вода	5-7.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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