

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 91945

ШИНКА "ОРИГІНАЛЬНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.07.2014.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91945** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

(21) Номер заявки: <b>u 2014 01054</b>	(72) Винахідник(и): <b>Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Федурко Інна Андріївна (UA), Штик Ірина Іванівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>04.02.2014</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.07.2014</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.07.2014, Бюл.№ 14</b>	

**(54) ШИНКА "ОРИГІНАЛЬНА"**

**(57) Реферат:**

Шинка містить телятину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну. Додатково містить оленину.

**UA 91945 U**

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

Відома композиція для виготовлення шинки, що містить у масовому співвідношенні, %: баранина 40-60, телятина 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 [ПУ № 55126, опубл.10.1210 бюл. 3 № 23].

До недоліку найближчого аналога можна віднести невисокі органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нової композиції для виготовлення шинки, шляхом зміни складу компонентів отримати продукт з підвищеними органолептичними та дієтичними властивостями з нетрадиційної м'ясної сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що шинка, що містить телятину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, згідно з корисною моделлю, додатково містить оленину в наступному співвідношенні компонентів, %:

оленина	40-60
телятина	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.

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

М'ясо оленя 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, %	К, мг/100 г	Mg, мг/100 г	P, мг/100 г	B <sub>1</sub> , мг/100 г	B <sub>2</sub> , 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
Оленина	72,1	21,4	5,0	1,2	331,0	15,0	153,0	0,28	0,65	131

При введенні оленини менше 40 % погіршуються органолептичні показники продукту, а при введенні більше 60 % підвищується жорсткість виробу та його собівартість.

Приклади композиції для виготовлення шинки наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклад	Оленина	Телятина	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

5 При додаванні оленини у кількості 40-60 % продукт збагачується поживними компонентами та набуває високих органолептичних показників. Крім цього, шинка має достатньо пружну і соковиту консистенцію та привабливий зовнішній вигляд.

Таким чином, заявлена шинка "Оригінальна" є делікатесним, дієтичним продуктом з покращеними органолептичними показниками та харчовою цінністю.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Шинка, що містить телятину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить оленину, в наступних співвідношеннях, %:

оленина	40-60
телятина	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 Л. Бурлак

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

- (21) Номер заявки: **u 2014 01054**
- (22) Дата подання заявки: **04.02.2014**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.07.2014**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.07.2014, Бюл. № 14**

(72) Винахідники:  
**Москалюк Оксана Євгеніївна, UA,**  
**Федурко Інна Андріївна, UA,**  
**Штик Ірина Іванівна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

**ШИНКА "ОРИГІНАЛЬНА"**

(57) Формула корисної моделі:

Шинка, що містить телятину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить оленину, в наступних співвідношеннях, %:

оленина	40-60
телятина	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.

(11) 91945

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
25.07.2014



Уповноважена особа

(підпис)