



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **73999** (13) **U**  
(51) МПК (2012.01)  
**A22C 5/00**

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 04688</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>17.04.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.10.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.10.2012, Бюл.№ 19</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Гоцик Тетяна Петрівна (UA), Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Віннов Олексій Сергійович (UA), Засєкін Дмитро Адамович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)</b></p>
--	--

**(54) СПОСІБ МАРИНУВАННЯ М'ЯСА**

**(57) Реферат:**

Спосіб маринування м'яса належить до м'ясопереробної промисловості. Спосіб маринування забезпечує отримання продукту з ніжною соковитою консистенцією та виходом 75-85 %.

**UA 73999 U**



Корисна модель належить до м'ясопереробної промисловості, а саме - до маринування м'яса.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є спосіб маринування м'яса оцтовою кислотою (Технология полуфабрикатов из мяса птицы /Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И. и др.) - М.: Колос, 2002. - С. 113-117), згідно з яким підготовлені шматочки м'яса перемішують із сіллю, дрібно нарізаною чи подрібненою цибулею, 3 % розчином оцтової кислоти у кількості 2 % до маси м'яса і витримують при 2-4 °С упродовж 8-12 годин.

М'ясо, яке маринувалось таким чином, має ряд недоліків - тривалий процес маринування, сухувату й не соковиту консистенцію та порівняно невисокий вихід продукту після термічного оброблення.

В основу корисної моделі поставлена задача прискорити процес маринування м'яса, покращити його якість та збільшити вихід продукту після його термічної обробки.

Поставлена задача вирішується тим, що шматки м'яса попередньо ін'єктують маринадною заливою з рН 3,6-4,6, приготовленою на електроактивованій воді з додаванням: 3 % кухонної солі, при співвідношенні компонентів м'яса та заливки як 5:1-5:3, витримують 1,0-1,5 години, а оцтову кислоту й сіль при подальшому змішуванні додають у кількості 0,15-0,2 %.

Спосіб здійснюють таким чином. Підготовлені шматки м'яса ін'єктують маринадною заливою з рН 3,6-4,6, яка приготовлена на електроактивованій воді з додаванням 3 % кухонної солі. Співвідношення компонентів м'яса та заливки 5:1-5:3. Далі витримують ін'єктовані шматки м'яса в заливці упродовж 1,0-1,5 години, а оцтову кислоту й сіль при подальшому змішуванні додають у кількості 0,15-0,2 %.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному. Підготовлені шматки м'яса попередньо ін'єктують маринадною заливою з рН 3,6-4,6, приготовленою на електроактивованій воді з додаванням: 3 % кухонної солі, при співвідношенні компонентів м'яса та заливки як 5:1-5:3, витримують 1,0-1,5 години, а оцтову кислоту й сіль при подальшому змішуванні додають у кількості 0,15-0,2 %, що дозволяє отримати напівфабрикат, якість якого відрізняється ніжною соковитою консистенцією, більшим виходом продукту та прискоренням технологічного процесу маринування.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє провести процес маринування м'яса за 1,0-1,5 години й досягти виходу продукту з ніжною соковитою консистенцією та виходом після термообробки 75-85 %.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці.

Таблиця

Аналіз способів маринування м'яса

№ прикладу	рН електроактивованої води	Час витримування м'яса в електроактивованій воді, год.	Висновки
1	2,5-3,0	0,1-0,5	М'ясо після термічної обробки сухе та жорстке. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 65-70 %.
2.	3,0-3,5	0,5-1,0	М'ясо після термічної обробки сухувате й не соковите. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 70-75%.
3.	3,6-4,6	1,0-1,5	М'ясо після термічної обробки зберігає високі якісні показники, ніжність та соковитість. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 75-85 %.
4.	4,7-5,0	1,5-2,5	М'ясо після термічної обробки сухувате й жорсткувате. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 70-75 %.
5	5,0-5,5	2,5-4,0	М'ясо після термічної обробки сухувате й жорсткувате. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 70-75 %.

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, оптимальним способом маринування м'яса для досягнення ним ніжної й соковитої консистенції з виходом 75-85 % є його оброблення охолодженою електроактивованою водою з рН 3,6-4,6 та витримування 1,0... 1,5 годин за

температури +2-+4 С При зниженні рН електроактивованої води до 2,5-3,5 та витримуванні шматків м'яса 0,1-1,0 годин настає зворотній ефект, а енергетичні витрати значно збільшуються. При підвищенні рН електроактивованої води до 4,7-5,5 та витримуванні шматків м'яса 1,5-4,0 годин за температури +2-+4 С бажаний ефект не настає.

5 Попереднє ін'єктування охолодженою за температури +2 - +4°C електроактивованою водою з рН 3,6-4,6 та з вмістом в ній кухонної солі 3 % та наступне витримування в ній шматків м'яса протягом 1,0-1,5 годин забезпечує отримання після термообробки продукту з ніжною соковитою консистенцією та виходом 75-85 %.

## 10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб маринування м'яса, який включає різання м'яса на шматки, додавання солі, дрібно нарізаної чи подрібненої цибулі, 3 % розчину оцтової кислоти у кількості 2 % до маси м'яса і витримування при 2-4 °С упродовж 8-12 годин, який **відрізняється** тим, що різані шматки м'яса

15 попередньо ін'єктують маринадною заливою з рН 3,6-4,6, приготовленою на електроактивованій воді з додаванням: 3 % кухонної солі, при співвідношенні компонентів м'яса та заливки як 5:1-5:3, витримують 1,0-1,5 години, а оцтову кислоту й кухонну сіль при подальшому змішуванні додають у кількості 0,15-0,2 %.

---

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

---

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