

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82760

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.08.2013.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковня



(11) 82760

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2013 00854**

(22) Дата подання заявки: **24.01.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.08.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **12.08.2013, Бюл. № 15**

(72) Винахідники:  
**Пасічний Василь  
Миколайович, UA,  
Страшинський Ігор  
Мирославович, UA,  
Отрішко Анастасія  
Андріївна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

**КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК**

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення шинок, яка включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, рослинну білкову добавку, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, яка відрізняється тим, що додатково містить часник, мускатний горіх, лавровий лист, глюкозу у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	85,7-89,4
сіль	1-2
прянощі	0,5-1
нітрит натрію	0,03-0,05
рослинна білкова добавка	1,9-3,9
модифікований крохмаль	0,96-1,4
часник	0,3-0,5
мускатний горіх	0,05-0,1
лавровий лист	0,05-0,1
глюкоза	0,2-0,35
вода на гідратацію	решта.

(11) 82760

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
12.08.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82760** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 00854</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>24.01.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>12.08.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.08.2013, Бюл.№ 15</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Отрішко Анастасія Андріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК**

**(57) Реферат:**

Композиція для виготовлення шинок включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, рослинну білкову добавку, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, часник, мускатний горіх, лавровий лист та глюкозу.

**UA 82760 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виготовлення шинок.

Відома композиція для виготовлення шинок, описана у [Патенті України № 47885, опублікованому 15.07.2002 р., Бюл. № 7], включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, рослинну білкову добавку, воду на гідратацію, карагінан, модифікований крохмаль. Недоліком цього процесу є недостатнє розкриття смакових якостей продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу - розробки композиції для виготовлення шинок з використанням часнику та мускатного горіха для отримання більш вираженого смаку та аромату.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення шинок, яка включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, рослинну білкову добавку, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, згідно корисної моделі додатково містить часник, мускатний горіх, лавровий лист, глюкозу у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	85,7-89,4
сіль	1-2
прянощі	0,5-1
нітрит натрію	0,03-0,05
рослинна білкова добавка	1,9-3,9
модифікований крохмаль	0,96-1,4
часник	0,3-0,5
мускатний горіх	0,05-0,1
лавровий лист	0,05-0,1
глюкоза	0,2-0,35
вода на гідратацію	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих співвідношень полягає в наступному:

Білок - унікальний біополімер, який необхідний для нормального розвитку та функціонування всіх систем людського організму. Незамінність функцій та неможливість синтезу певних білкових речовин в організмі ставлять проблему повноцінного білкового харчування. Білки м'яса - найбільш цінний, високої вартості компонент харчування, в зв'язку з цим абсолютно зрозуміле намагання обґрунтувати прийнятні і реальні шляхи використання тої частини білку, яка до останнього часу не використовувалась.

Введення солі менше 1 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення солі більше 2 % дає надмірно солоний смак продукту.

Введення прянощів менше 0,5 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення прянощів більше 1 % створює надмірний смаковий залишок.

Введення нітриту натрію в межах 0,03-0,05 % забезпечує стійкий колір шинки.

Введення рослинної білкової добавки в межах 1,9-3,9 % забезпечує потребу людини у білках рослинного походження.

Введення модифікованих крохмалів більше 1,4 % знижує органолептичні показники готового продукту. Введення модифікованих крохмалів менше 0,96 % не дає можливості досягнути належного економічного ефекту.

Введення води на гідратацію менше 3,9 % може призвести до появи небажаного "гумового" відчуття. Введення води на гідратацію більше 7,7 % - до появи бульйонних напливів.

Введення часнику менше 0,3 % недостатньо забезпечує розкриття смакових властивостей продукту. Введення часнику більше 0,5 % сприяє специфічному неприємному смаку та аромату.

Введення мускатного горіха менше 0,05 % знижує засвоюваність шинки організмом людини. Введення мускатного горіха більше 0,1 % може призвести до головного болю та запаморочення людини.

Введення лаврового листа в межах 0,05-0,1 % покращують смак і запах готового продукту.

Введення глюкози менше 0,2 % знижує стійкість забарвлення шинки. Введення глюкози більше 0,35 % призводить до подорожчання продукту.

Приклади реалізації рецептури та пояснення до них наведені в таблицях 1, 2.

Таблиця 1

## Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина	88	89,4	86,4	85,7	86
Сіль	2	2	1,5	1	1
Прянощі	0,6	0,5	0,7	1	0,5
Нітрит натрію	0,04	0,03	0,04	0,05	0,05
Рослинна білкова добавка	2,4	1,9	3,9	2,55	3,45
Модифікований крохмаль	1,16	1,4	0,96	1,2	1
Часник	1	0,5	0,4	0,3	0,1
Мускатний горіх	0,05	0,1	0,05	0,1	0,05
Лавровий лист	0,05	0,07	0,1	0,05	0,1
Глюкоза	0,3	0,2	0,3	0,35	0,25
Вода на гідратацію	4,4	3,9	5,65	7,7	7,5

Таблиця 2

## Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Шинки мають надто специфічний запах і надмірний присмак часнику.
Приклад № 2	Шинки мають досить високий вихід продукту, ніжну консистенцію.
Приклад № 3	Шинки мають високі органолептичні та смакові якості, соковиту консистенцію.
Приклад № 4	Шинки мають приємний смак та запах, стійкий колір і консистенцію.
Приклад № 5	Шинки мають недостатньо виявлені смакові властивості.

5 Як видно з вищенаведених в таблицях даних, оптимальна кількість часнику складає 0,3-0,5 %.

Технічний результат:

Дані рецептурні співвідношення дозволяють покращити органолептичні властивості шинки, досягнути оптимальних органолептичних показників готового продукту.

10

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція для виготовлення шинок, яка включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, рослинну білкову добавку, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, яка відрізняється тим, що додатково містить часник, мускатний горіх, лавровий лист, глюкозу у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

яловичина	85,7-89,4
сіль	1-2
прянощі	0,5-1
нітрит натрію	0,03-0,05
рослинна білкова добавка	1,9-3,9
модифікований крохмаль	0,96-1,4
часник	0,3-0,5
мускатний горіх	0,05-0,1
лавровий лист	0,05-0,1
глюкоза	0,2-0,35
вода на гідратацію	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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