

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 91935

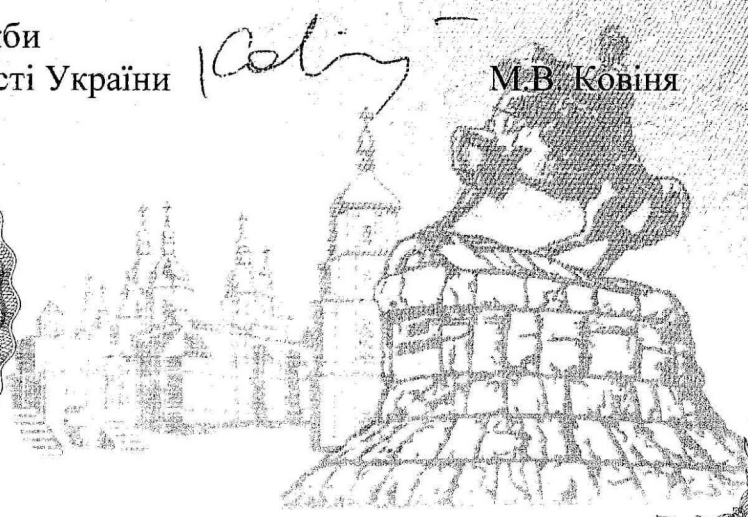
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

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



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2014 01007**

(22) Дата подання заявки: **03.02.2014**

(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:
**Кишенько Ірина Іванівна, UA,
Донець Олександр
Петрович, UA,
Луцишина Катерина
Анатоліївна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва м'ясних виробів, що включає жилування м'ясної сировини з отриманням шматків м'яса, потім сировину шприцюють розсолом, далі йде соління, дозрівання в умовах циклічного масування з активною фазою 300-400 хв, після цього вводять подрібнене м'ясо того ж виду, формують і здійснюють термічну обробку, який відрізняється тим, що додатково вводять білок Agro Gel 65 у кількості 3-4 % до маси розсолу.

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



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91935** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 01007</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кишенько Ірина Іванівна (UA), Донець Олександр Петрович (UA), Луцишина Катерина Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва м'ясних виробів включає жилювання м'ясної сировини з отриманням шматків м'яса, потім сировину шприцюють розсоллом. Далі здійснюють соління, дозрівання в умовах циклічного масування з' активною фазою 300-400 хв. Потім вводять подрібнене м'ясо того ж виду, формують та здійснюють термічну обробку. Додатково вводять білок Argo Gel 65 у кількості 3-4 % до маси розсолу.

UA 91935 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва м'ясних виробів, переважно шинкових.

Відомий спосіб виробництва м'ясних виробів передбачає жилювання м'ясної сировини з отриманням шматків м'яса, сировину шприцюють розсоллом (щільністю $1,135 \text{ г/см}^3$), далі солять і залишають дозрівати в умовах циклічного масування з активною фазою 300-400 хв, вводять подрібнене м'ясо того ж виду, формують і проводять термічну обробку. [АС СРСР, № 1734652 А1, опубл. 23.05.92. Бюл. № 19]

Недоліком відомого способу є низька якість готових виробів і невисокий його вихід.

В основу корисної моделі поставлена задача поліпшити якість м'ясних виробів і підвищити вихід готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва м'ясних виробів, що включає жилювання м'ясної сировини з отриманням шматків м'яса, потім сировину шприцюють розсоллом, далі йде соління, дозрівання в умовах циклічного масування з активною фазою 300-400 хв, після цього вводять подрібнене м'ясо того ж виду, формують і здійснюють термічну обробку, згідно з корисною моделлю, що додатково вводять білок Арго Gel 65 у кількості 3-4 % до маси розсолу.

Арго Gel 65 - це продукт з високим вмістом білка, який має чудову функціональність і зменшує витрати при виробництві. Продукт одержують із жиру свинячих обрізів, в яких частково видаляють жир за допомогою витоплення. Білок є біополімером, який необхідний для нормального розвитку та функціонування всіх систем людського організму. Білки м'яса - це органічні речовини, що складаються з амінокислот, які забезпечують пластичні та енергетичні потреби організму.

Білок Арго Gel 65 характеризується натуральністю продукту, зменшенням затрат, надає приємний м'ясний смак, вологозв'язуючу здатність, стійкість до високих температур, гелеутворюючі та емульгуючі властивості, покращує текстуру і соковитість, витримує стерилізацію та замороження, легкий у використанні.

Спосіб виробництва м'ясних виробів здійснюється таким чином: сировину шприцюють розсоллом (щільністю $1,135 \text{ г/см}^3$), який містить Арго Gel 65 у кількості 3-4 % до маси. Потім сировину масажують при частоті обертання 300-400 об/год. Протягом дозрівання 2-3 дні за режимами: обертання 15-20 хв, відстоювання 30-40 хв. в умовах циклічного масування з активною фазою протягом введення тонко подрібненого м'яса разом з кухонною сіллю, згідно корисної моделі.

Після масажування сировину витримують для дозрівання протягом 1-2 днів при температурі $2-4^\circ \text{C}$.

Після витримування сировину формують в оболонку на гідравлічних шприцах, розміщують на рамах і направляють до термокамер. Термообробка - це підсушування, обсмажування при $90-110^\circ \text{C}$ та варіння при $76-85^\circ \text{C}$ 2,5-3,5 години до досягнення температури в центрі батона 71°C .

Вихід готової продукції 82 %

40

Спосіб виробництва м'ясних виробів:

№ прикладу	Кількість Арго Gel 65	Висновки
1	2	Незначне збільшення органолептичних показників та виходу продуктів
2	3	Збільшення виходу готової продукції
3	3,5	Високий вихід, хороша органолептика
4	4	Високий вихід, хороша органолептика, приємна консистенція і колір продукту
5	5	Зниження органолептичних показників, при збільшенні виходу продукту

Вказаний спосіб виробництва м'ясних виробів має певні особливості та переваги: застосування Арго Gel 65 знижує собівартість продукції, зв'язує велику кількість води та жиру і надає колір м'ясним виробам, поліпшує органолептичну якість продукту. Таким чином корисна модель дозволяє розширити асортимент м'ясних виробів.

45

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виробництва м'ясних виробів, що включає жилування м'ясної сировини з отриманням шматків м'яса, потім сировину шприцюють розсоллом, далі йде соління, дозрівання в умовах циклічного масування з активною фазою 300-400 хв, після цього вводять подрібнене м'ясо того ж виду, формують і здійснюють термічну обробку, який **відрізняється** тим, що додатково вводять білок Argo Gel 65 у кількості 3-4 % до маси розсолу.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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