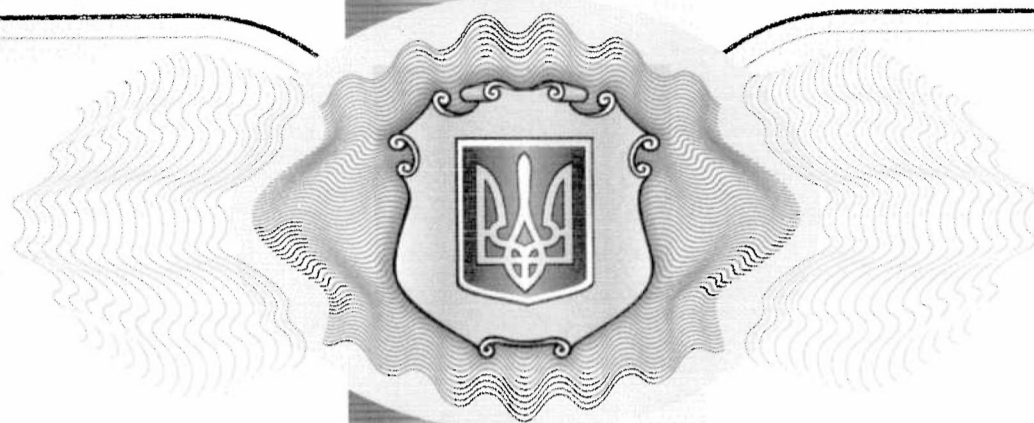


3888

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56287

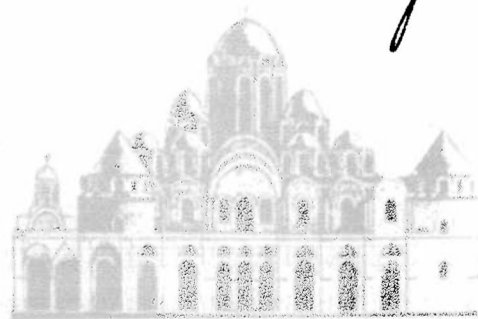
**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З
ЯЛОВИЧОГО ТРИМІНГУ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.01.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) **56287**

(19) **UA**

(51) МПК
A23J 1/10 (2006.01)

(21) Номер заявки:	u 2010 07197	(72) Винахідники:	Кишенько Ірина Іванівна, UA, Каштанова Олександра Олегівна, UA, Черкес Юлія Михайлівна, UA, Кутна Анна Ігорівна, UA
(22) Дата подання заявки:	10.06.2010	(73) Власник:	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна, UA
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.01.2011		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.01.2011, Бюл. № 1		

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З ЯЛОВИЧОГО ТРИМІНГУ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва білкового стабілізатора з яловичого тримінгу, який включає подрібнення вихідної сировини на вовчку та охолодження, який **відрізняється** тим, що як вихідну сировину використовують яловичий тримінг, який після подрібнення витримують в розсолі з додаванням фосфатів протягом 24-30 годин, а потім охолоджують до температури 0-4 °С, фільтрують та шприцюють розсолом з білковими препаратами у виріб в кількості 20-30 % до маси сировини.

(11) **56287**

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.01.2011

Уповноважена особа



(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56287 (13) U
(51) МПК
A23J 1/10 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З ЯЛОВИЧОГО ТРИМІНГУ

1

2

(21) u201007197
(22) 10.06.2010
(24) 10.01.2011
(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.
(72) КИШЕНЬКО ІРИНА ІВАНІВНА, КАШТАНОВА
ОЛЕКСАНДРА ОЛЕГІВНА, ЧЕРКЕС ЮЛІЯ МИ-
ХАЙЛІВНА, КУТНА АННА ІГОРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва білкового стабілізатора з яловичого тримінгу, який включає подрібнення вихідної сировини на вовчку та охолодження, який відрізняється тим, що як вихідну сировину використовують яловичий тримінг, який після подрібнення витримують в розсолі з додаванням фосфатів протягом 24-30 годин, а потім охолоджують до температури 0-4 °С, фільтрують та шприцюють розсолом з білковими препаратами у виріб в кількості 20-30 % до маси сировини.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної.

Відомий спосіб виробництва білкового стабілізатора (патент України №69182 A23J1/10 опублікований 16.08.2004 бюлетень №8), який передбачає отримання білкового стабілізатора з рубця. Яловичий рубець очищують, знежирюють. Потім вихідну сировину варять протягом 2-4 годин, подрібнюють на вовчку, додають бульйон в кількості 95-100 % та гомогенізують, охолоджують до температури 0-8 °С.

Недоліком даного способу є недостатня кількість сировини, не тривалий термін зберігання готового продукту, великі енерговитрати.

В основу корисної моделі поставлена задача створити білковий стабілізатор з високими технологічними показниками, біологічною, а також харчовою цінністю з яловичого тримінгу.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва білкового стабілізатора з яловичого тримінгу, включає подрібнення вихідної сировини на вовчку та охолодження. Згідно корисної моделі як вихідну сировину використовують яловичий тримінг, який після подрібнення, витримують в розсолі з додаванням фосфатів протягом 20-30 годин, охолоджують до температури 0-4 °С, фільтрують і шприцюють розсолом з білковими препаратами у виріб в кількості 20-30 % до маси сировини.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

При екстрагуванні менше 20 годин не відбувається екстракція відповідної кількості білка у склад розсолу, а більше 30 годин не відбувається екстракція білка, а при введенні білкових препаратів у складі розсолу для шприцювання в кількості менше 20 %, не забезпечується оптимальний вихід готового продукту, а більше 30 % - розсіл з білковими препаратами в сировині не утримується. Фосфати, які входять до складу розсолу забезпечують кращу вологоутримуючу здатність. Якщо температура при охолодженні більше 4 °С, то утворюються пори у готовому виробі, а менше 0°С - утворюється лід.

Спосіб здійснюється таким чином.

Яловичий тримінг надходить з холодильника або м'ясожирового корпусу після попередньої обробки, яка полягає у промиванні водою. Яловичий тримінг потрапляє на вовчок з діаметром отворів решітки 2-3 мм. Подрібнений яловичий тримінг витримують в розсолі з фосфатами протягом 20-30 годин, для забезпечення кращої вологоутримуючої здатності, охолоджують до температури 0-4 °С. Потім отриманий розсіл фільтрують і шприцюють у виріб в кількості 20-30 % до маси сировини. Приклади здійснення способу наведено в таблиці:

(19) UA (11) 56287 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Тривалість екстрагування, год.	Кількість отриманого білку під час витримки в розсолі, %	Висновки
1	20	3.5	Білковий стабілізатор не має біологічної цінності, тому не має раціонального використання.
2	22	5	Білковий стабілізатор не має біологічної цінності, тому не має раціонального використання.
3	24	8	Продукт має оптимальну біологічну цінність, не має технологічних обмежень для використання у виробництві м'ясопродуктів.
4	28	8	Продукт має оптимальну біологічну цінність, не має технологічних обмежень для використання у виробництві м'ясопродуктів, але має надлишкові енерговитрати.
5	30	8	Продукт має оптимальну біологічну цінність, не має технологічних обмежень для використання у виробництві м'ясопродуктів, але має надлишкові енерговитрати.
6	32	8	Продукт не має біологічної цінності і має високі енерговитрати.

Технічний результат: отримуємо білковий стабілізатор білковий стабілізатор з високими технологічними показниками, біологічною, а також харчовою цінністю.