

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 81756

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 10.07.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **81756** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 00846**
(22) Дата подання заявки: **24.01.2013**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.07.2013**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.07.2013, Бюл.№ 13**

(72) Винахідник(и):
**Пасічний Василь Миколайович (UA),
Страшинський Ігор Мирославович (UA),
Рудакова Анастасія Юріївна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення шинок включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, лактозу, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, базилік, кріп та лавровий лист.

UA 81756 U

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

Відома композиція для виготовлення шинок, описана у [Патенті України №63313, опублікованому 15.01.2004 р., Бюл. №1], включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, глюкозу, лактозу, ериторбат, ізолят соєвого білка, пірофосфат або дифосфат, камедь ксантану, карагінан, модифікований крохмаль, воду. Недоліком цього процесу є одержання продукту з невисокими органолептичними показниками.

В основу корисної моделі поставлено задачу - розробки композиції для виготовлення шинок з використанням базиліку та кропу для вираженого смаку та аромату.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення шинок, яка включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, лактозу, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, згідно корисної моделі, додатково містить базилік, кріп, лавровий лист у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	87,15-88,95
сіль	1,5-2,5
прянощі	0,5-1,5
нітрит натрію	0,05-0,08
лактоза	0,1-0,4
модифікований крохмаль	1,1-1,9
базилік	0,03-0,05
кріп	0,6-1,3
лавровий лист	0,07-0,12
вода на гідратацію	решта.

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

М'язові пігменти м'яса містять атом заліза, який відповідає за формування різноманітного кольорового відтінку м'яса. М'ясо - один з найцінніших компонентів харчової промисловості, який забезпечує потребу людини у білках.

Введення солі менше 1,5% формує прісний, а більше 2,5% дає надмірно солоний смак шинок.

Введення прянощів менше 0,5% недостатньо розкриває смакові якості продукту. Введення прянощів більше 1,5% призводить до специфічного присмаку та запаху.

Введення нітриту натрію в межах 0,05-0,08% надає продукту стійкого забарвлення.

Введення лактози у кількості 0,1-0,4% покращує структурно-реологічні характеристики та забезпечує оптимальне використання сировини.

Введення модифікованих крохмалів більше 1,9% підвищує собівартість продукту. Введення модифікованих крохмалів менше 1,1% погіршує консистенцію шинок.

Введення води на гідратацію менше 4,7% призводить до сухої консистенції і поганій засвоюваності організмом людини. Введення води на гідратацію більше 8,3% - до появи бульйонних напливів.

Введення базиліку в межах 0,03-0,05% забезпечує потребу організму в вітаміні Р, який укріплює капіляри, відіграє величезну роль в обмінних процесах.

Введення кропу у кількості 0,6-1,3% забезпечує виняткові смакові властивості готового продукту і покращує роботу шлунку.

Введення лаврового листа в межах 0,07-0,12% оптимізують присмак і аромат шинок.

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

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Яловичина	87,15	88,95	87,1	87,5	87,7
Сіль	1,7	1,5	2,5	2	1,8
Прянощі	0,5	1,1	1,5	0,5	1
Нітрит натрію	0,07	0,05	0,06	0,08	0,05
Лактоза	0,28	0,4	0,2	0,1	0,35
Модифікований крохмаль	1,2	1,9	1,6	1,1	1,8
Базилік	0,01	0,03	0,04	0,05	1
Кріп	4	1,3	1	0,6	0,1
Модифікований крохмаль	0,09	0,07	0,1	0,12	0,1
Вода на гідратацію	5	4,7	5,9	8,3	7

Таблиця 2

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Шинки мають недостатні смакові якості та надлишок кропу.
Приклад №2	Шинки мають соковиту консистенцію та виняткові смакові властивості.
Приклад №3	Шинки мають приємний смак та запах, збалансований амінокислотний склад.
Приклад №4	Шинки мають привабливе стійке забарвлення, вишуканий смак та приємну консистенцію.
Приклад №5	Шинки мають надто виражений присмак і аромат базиліку та недостатні смакові властивості за рахунок низького вмісту кропу.

5 Як видно з вищенаведених в таблицях даних, оптимальна кількість базиліку складає 0,03-0,05%, кропу - 0,6-1,3%.

Технічний результат:

Дані рецептурні співвідношення дозволяють забезпечити потребу організму у вітамінах та білках, отримати продукт високої якості, з вишуканим смаком та ароматом, збалансований за вмістом поживних речовин.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Композиція для виготовлення шинки, яка включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, лактозу, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, яка відрізняється тим, що додатково містить базилік, кріп, лавровий лист, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	87,15-88,95
сіль	1,5-2,5
прянощі	0,5-1,5
нітрит натрію	0,05-0,08
лактоза	0,1-0,4
модифікований крохмаль	1,1-1,9
базилік	0,03-0,05
кріп	0,6-1,3
лавровий лист	0,07-0,12
вода на гідратацію	решта

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

-
- (21) Номер заявки: **u 2013 00846**
- (22) Дата подання заявки: **24.01.2013**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.07.2013**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.07.2013, Бюл. № 13**
- (72) Винахідники:
**Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Рудакова Анастасія Юріївна,
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, лактозу, модифікований крохмаль, воду на гідратацію, яка відрізняється тим, що додатково містить базилік, кріп, лавровий лист, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	87,15-88,95
сіль	1,5-2,5
прянощі	0,5-1,5
нітрит натрію	0,05-0,08
лактоза	0,1-0,4
модифікований крохмаль	1,1-1,9
базилік	0,03-0,05
кріп	0,6-1,3
лавровий лист	0,07-0,12
вода на гідратацію	решта.