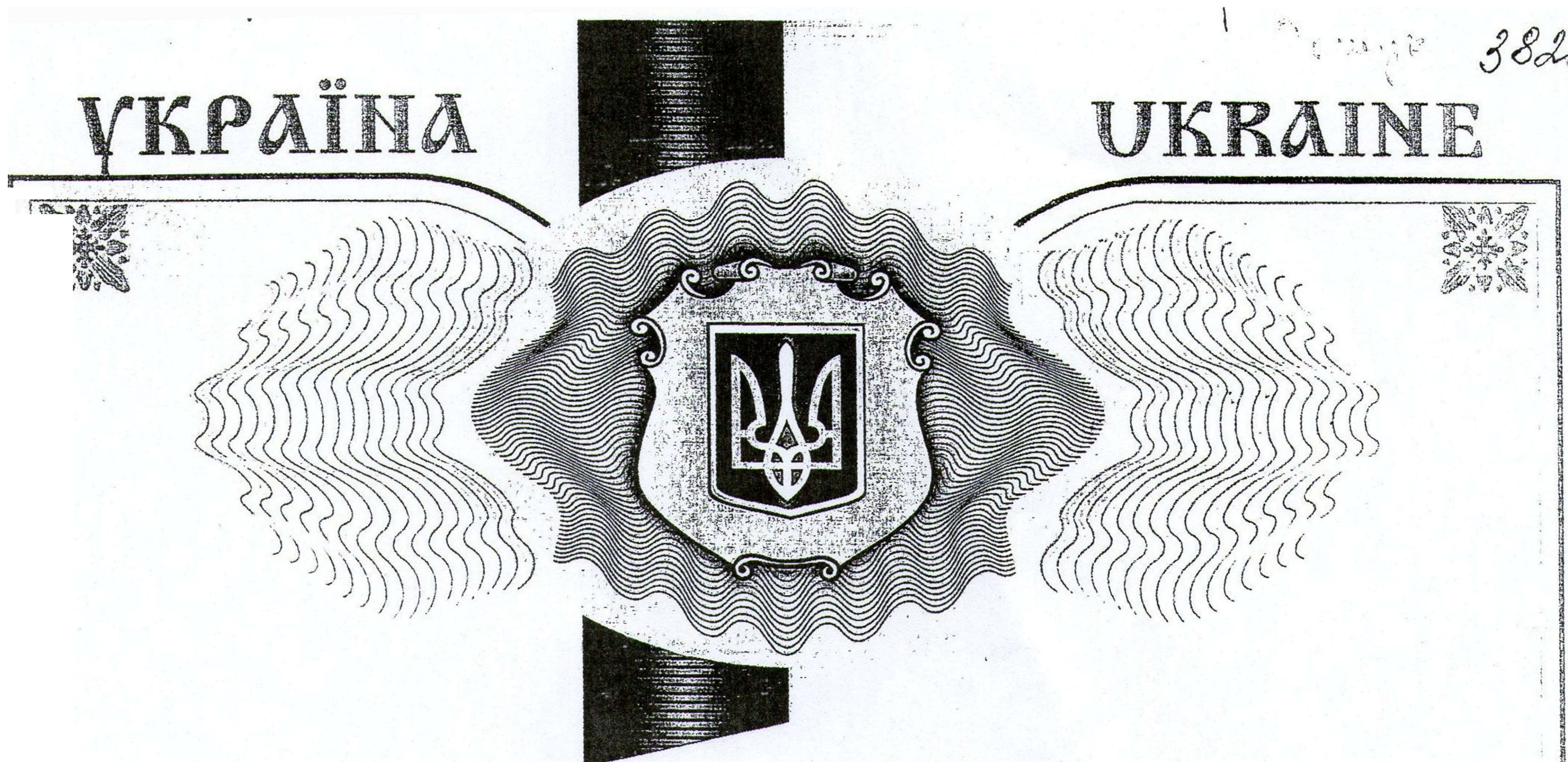




ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55126

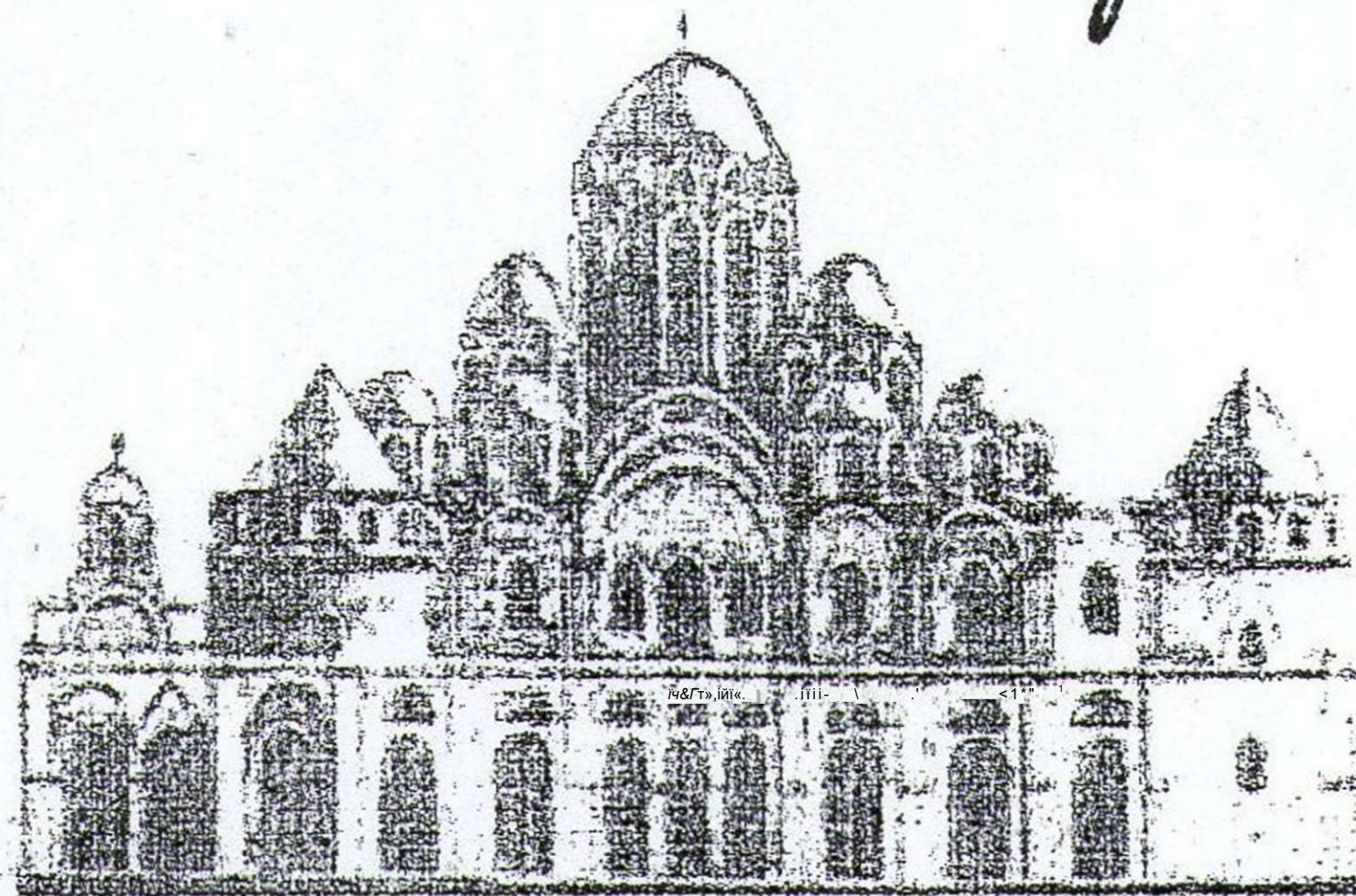
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ шинок

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10Л2.2010**.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) **IIA** (ц) **5 5 1 2 6** (13) **II**
(51)МПК(2009)
A23I. 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК,

1

(21)и201005259
(22) 29.04.2010
(24) 10.12.2010
(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, МОСКАЛЮК
ОКСАНА ЄВГЕНІЇВНА, ОВСЯНИК МАРИНА ОЛЕ-
КСАНДРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Композиція для виготовлення шинок, що міс-
тить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець
духмянний/чорний мелений, часник свіжий, воду
питну, яка **відрізняється** тим, що додатково міс-

тить телятину, суміш для ін'єктування у наступно-
му співвідношенні компонентів, %:

баранина	40-60
телятина	10-30
цукор	0,1-0,15
перець духмянний або чорний мелений	0,05-0,1
часник свіжий	0,1-0,2
сіль	2,0-2,5
нітрит натрію	0,01-0,05
суміш для ін'єктування	1,2-2,2
вода питна	решта.

Корисна модель відноситься до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва шинок.

Відомий склад для виробництва баранини ва-
реної в оболонці вищого сорту ТУ 49 РСФСР 429
містить у мас.-%: баранину - 70, яловичину - 30,
сіль кухонну - 2,5, нітрит натрію (у вигляді розчину
концентрацією не більше 2,5%) - 0,075, цукор -
0,15, перець чорний мелений - 0,3, перець духмя-
ний мелений - 0,1, часник свіжий - 0,2, воду питну
-10.

До недоліку найближчого аналога можна від-
нести невисокі органолептичні показники: продукт
жорсткий і непривабливий на вигляд.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення нової композиції для виготовлення ши-
нок шляхом зміни складу компонентів і співвідно-
шення між ними отримати продукт з підвищеними
органолептичними та дієтичними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що ком-
позиція для виготовлення шинок, містить барани-
ну, сіль кухонну, нітрит натрію, цукор, перець чор-
ний/духмянний мелений, часник свіжий, воду питну,
згідно корисної моделі додатково містить теляти-
ну, суміш для ін'єктування у наступному співвід-
ношенні компонентів, %:

Баранина		40-60
Телятина	*>	10-30
Цукор		0,1-0,15

Перець духмянний або чорний ме- лений	0,05-0,1
Часник свіжий	0,1-0,2
Сіль	2,0-2,5
Нітрит натрію	0,01-0,05
Суміш для ін'єктування	1,2-2,2
Вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю
запропонованих ознак та очікуваним технічним
результатом полягає в наступному.

Баранина є цінним продуктом харчування. За
вмістом білків, вітамінів та мінеральних речовин
вона не поступається яловичині. Особливість ба-
ранини полягає в тому, що її жир містить відносно
невелику кількість холестерину, а значить вживан-
ня продуктів з м'яса баранини є профілактичним
засобом до таких захворювань, як діабет та ате-
росклероз.

Таблиця 1

Вміст холестерину в тваринному жирі

Жир	мг у 100 г
Свинячий	74-126
Яловичий	75
Баранячий	29

Таблица 2

Хімічний склад м'яса

Продукт	Вода, %	Білок, %	Жир, %	N8 мг%	K мг%	Ca мг%	Md мг%	P мг%	Pe мг%	Bi мг%	B ₂ мг%	PP мг%	Енергетична цінність, ккал
Баранина I категорії	67,3	15,6	16,3	80	270	9	20	168	2,0	0,08	0,14	3,8	209
Баранина II категорії	69,7	19,8	9,6	101	345	11	25	190	2,3	0,09	0,16	4,1	166
Яловичина I категорії	64,5	18,6	16,0	65	325		22	188	2,7	0,06	0,15	4,7	218
Яловичина II категорії	69,2	20,0	9,8	73	355	10	25	200	2,9	0,07	0,18	5,0	168
Свинина м'ясна	51,5	14,3	33,3	58	285	7	24	164	1,7	0,52	0,14	2,6	357
Телятина I категорії	77,3	19,7	2,0	108	345	12	24	206	2,9	0,14	0,23	5,8	97
Телятина II категорії	78,0	20,4	0,9	112	357	13	25	213	3,0	0,15	0,24	6,0	89

При введенні баранини менше 40 % погіршуються органолептичні показники продукту, а при введенні більше 60 % підвищується жорсткість виробу та його собівартість.

Введення телятини менше 10 % призводить до погіршення структури шинкового виробу, а більше 30 % - до зниження його якісних показників.

Додавання суміші для ін'єктування менше 1,2%, є недостатнім для покращення структурно-

механічних властивостей продукту, а більше 2,2 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції виробу.

Додавання солі менше 2,0 % та більше 2,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Приклади композиції для виготовлення шинок наведено в таблиці 3.

Таблица 3

Складові компоненти для виготовлення шинок, %

Приклад	Баранина	Телятина	Цукор	Перець духмянний/чорний мелений	Часник свіжий	Сіль	Нітрит натрію	Суміш для ін'єктування	Вода	Висновки
1	30	40	0,15	0,1	0,2	1,5	0,05	2,5	25,5	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників
2	40	30	0,1	0,05	0,14	2,0	0,01	1,2	26,5	Високі органолептичні показники, збільшення виходу
3	50	20	0,^5	0,05	0,15	2,5	0,05	1,6	25,5	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружня
4	60	10	0,1	0,1	0,15	2,4	0,05	2,2	25	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита.
5	70	/	0,15	0,05	0,1	2,6	0,01	1,1	21	Консистенція рихла, відсутня належна пружність продукту.

Таким чином, заявлена корисна модель дозволяє отримати делікатесний продукт з покраще-

ними органолептичними показниками та харчовою цінністю.

мер заявки: **и 2010 05259**

ата подання заявки: **29.04.2010**

ата, з якої є чинними
рава на корисну модель: **10.12.2010**

Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **10.12.2010,
Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
**Пешук Людмила Василівна,
0А,
Москалюк Оксана
Євгеніївна, ІІА,
Овсяник Марина
Олександрівна, ІІА**

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

4) Назва корисної моделі:

ОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення шинок, що містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний/чорний мелений, часник свіжий, воду питну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить телятину, суміш для ін'єктування у наступному співвідношенні компонентів, %:

баранина	40-60
телятина	10-30
цукор	0,1-0,15
перець духмяний або чорний мелений	0,05-0,1
часник свіжий	0,1-0,2
сіль	2,0-2,5
нітрит натрію	0,01-0,05
суміш для ін'єктування	1,2-2,2
вода питна	решта.