



УКРАЇНА

(19) UA (11) 46518 (13) U

(51) МПК

A23J 1/10 (2009.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

1

2

(21) u200906922

(22) 02.07.2009

(24) 25.12.2009

(46) 25.12.2009, Бюл. № 24, 2009 р.

(72) КИШЕНЬКО ІРИНА ІВАНІВНА, КАШТАНОВА
ОЛЕКСАНДРА ОЛЕГІВНА, КУНАТ ОКСАНА СЕРГІ
ЇВНА, ЧЕРКЕС ЮЛІЯ МИХАЙЛІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва білкового стабілізатора з колагеновмісної сировини, що включає очищення, подрібнення, варіння, охолодження, знежирення, який відрізняється тим, що як вихідну сировину використовують свинячу шкурку, жилку, яку варять 6-8 годин, проводять вторинне тонке подрібнення, сушать за температури 70-80 °С та просіюють.

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

Відомий спосіб виробництва білкового стабілізатора [патент України №69182 A23J1/10 16.08.2004], 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.

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

В основу корисної моделі поставлена задача створити білковий стабілізатор з високими технологічними показниками з колагеновмісної сировини (свиняча шкурка, жилка).

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва білкового стабілізатора, включає очищення, подрібнення, варіння, знежирення, охолодження. Згідно корисної моделі як вихідна сировина використовується свиняча шкурка, жилка, варіння проводять протягом 6-8 годин, проводять вторинне тонке подрібнення, сушать за температури 70-80°C та просіюють.

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

При термічній обробці свинячої шкурки і жилки менше 6 годин не відбувається розварювання ко-

лагену. Варіння свинячої шкурки, жилки більше 8 годин призводить до її надмірного розварювання та витрат енергетичних ресурсів. При сушінні шкурки та жилки при температурі менше 70°C тривалість процесу сушіння значно зростає. А при збільшенні температури вище 80°C зростають витрати енергії.

Спосіб здійснюється таким чином.

Свиняча шкурка, жилка надходить з холодильника або м'ясожирового корпусу після попередньої обробки, яка полягає у промиванні водою після чого зачищається від харчових та нехарчових прирізів. Шкурка потрапляє на вовчок з діаметром решітки 15-25мм. Подрібнену свинячу шкурку, жилку поміщають у варочний котел, де її варять протягом 6-8 годин при температурі 90-95°C. Потім отриману масу направляють у відстійник. Відстоювання триває протягом 1-2 годин, в результаті якого відводяться жир і вода. Далі свиняча шкурка і жилка потрапляє у змішувач, куди подається антиоксидант. Після цього направляється на конвеєр-охолоджувач, де відбувається охолодження до температури 10-12°C. Охолоджена шкурка, жилка потрапляє на вовчок з діаметром решітки 2-3мм і тонко подрібнюється. Подрібнена шкурка і жилка направляється до конвективної сушарки. Сушка проходить за температури 70-80°C, швидкості руху повітря 0,5-1м/хв. Далі відбувається просіювання на ситах з діаметром отворів 0,5-1мм. Готовий продукт упаковують (див. табл.).

(13) U

(11) 46518

(19) UA

Таблиця

№ при- кладу	Показники		Висновки
	Варіння (год)	Сушіння (°C)	
1	5	60	Параметри варіння і сушіння недостатні для отримання білкового стабілізатора з високими технологічними показниками.
2	6	70	Продукт має технологічні показники у межах норми.
3	7	75	Дані параметри є найбільш оптимальними. Отриманий білковий стабілізатор має пластичну структуру, володіє високою волого утримуючою здатністю.
4	8	80	Продукт має технологічні показники у межах норми.
5	9	90	Продукт має низькі технологічні показники, що спричинено занадто тривалим процесом варіння. Сушіння проходить за високої температури.

Технічний результат: отримуємо білковий стабілізатор з високими технологічними показниками

(пластичною структурою, високою вологоутримуючою здатністю).

УКРАЇНА

UKRAINE

3658



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 46518

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З
КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.12.2009.**

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій



(21) Номер заявки: **u 2009 06922**
(22) Дата подання заявки: **02.07.2009**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.12.2009**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.12.2009, Бюл. № 24**

(72) Винахідники:
**Кишенько Ірина Іванівна, UA,
Каштанова Олександра
Олегівна, UA,
Кунат Оксана Сергіївна, UA,
Черкес Юлія Михайлівна, UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул.Володимирська,68, м.Київ,
01033, Україна, UA**

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва білкового стабілізатора з колагеновмісної сировини, що включає очищення, подрібнення, варіння, охолодження, знежирення, який відрізняється тим, що як вихідну сировину використовують свинячу шкуру, жилку, яку варять 6-8 годин, проводять вторинне тонке подрібнення, сушать за температури 70-80 °С та просіюють.

(11) 46518

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2009



Уповноважена особа

(підпис)