

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55209

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З КУРЯЧОГО ТРИМІНГУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.12.2010.**

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55209 (13) U
(51) МПК (2009)
A23J 1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З КУРЯЧОГО ТРИМІНГУ

1

2

(21) u201006002

(22) 18.05.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 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 курячого тримінгу, що включає подрібнення вихідної сировини на вовчку та охолодження, який відрізняється тим, що як вихідну сировину використовують курячий 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 розсолем 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°C.

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 курячого тримінгу.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва білкового стабілізатора з курячого тримінгу включає подрібнення вихідної сировини на вовчку та охолодження. Згідно корисної моделі, як вихідну сировину використовують курячий тримінг, який після подрібнення, витримують в розсолі з додаванням фосфатів протягом 20-30 годин, охолоджують до температури 0-4°C, фільтрують і шприцюють розсолем 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 витримці в розсолі курячого тримінгу менше 24 годин не відбувається екстракція відповідної кількості білка у склад розсолу, а більше 30 годин - не відбувається екстракція білка. 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°C - відбувається вплив на структуру, утворюються пори у готовому виробі, а менше 0°C - утворюється лід.

Спосіб здійснюється таким чином.

Курячий тримінг надходить з холодильника або м'ясожирового корпусу після попередньої обробки, яка полягає у промиванні водою. Курячий тримінг потрапляє на вовчок з діаметром отворів решітки 2-3мм. Подрібнений курячий тримінг витримують в розсолі з фосфатами протягом 24-30 годин, для забезпечення кращої вологоутримуючої здатності, охолоджують до температури 0-4°C. Потім отриманий розсіл фільтрують і шприцюють у виріб в кількості 20-30% до маси сировини.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці:

(19) UA (11) 55209 (13) U

Таблиця

№ при- кладу	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	34	8	Продукт не має біологічної цінності і має високі енерговитрати.

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