

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 64664

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.11.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 64664 (13) U
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ

1

(21) u201105538

(22) 29.04.2011

(24) 10.11.2011

(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ПЕТ-
РАНЬ ОЛЕНА СЕРГІЇВНА, ДУМАН ІГОР ПЕТРО-
ВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Спосіб виробництва снєків м'ясних, що вклю-
чає підготовку сировини, засолювання, перемішу-
вання, промивання, який відрізняється тим, що як
сировину використовують м'ясо птиці з вмістом
жиру і сполучної тканини 1-10 %, при засолюванні
додають нітрит натрію та суміш приправ або сма-
ко-ароматичних композицій в кількості 3-6 кг на

2

100 кг м'яса, витримують при температурі 0-12 °С протягом 0,25-12 діб, промивають проточною водою, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, нарізають на шматочки масою 40-1200 г, пластівці чи палички та сушать в сушильних камерах конвективним примусовим теплообміном при температурі 35-75 °С протягом 3-20 годин до вмісту вологи 25-35 % в продукті та охолоджують до температури 2-24 °С, на стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей, а після охолодження продукт пересипають сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

Корисна модель належить до харчової галузі, зокрема до виробництва в'ялених і сушених м'ясо-продуктів.

Відомий спосіб виробництва сиров'яленого мясопродукту, який передбачає підготовку сировини, перемішування із сумішшю приправ, засолювання (дозрівання) 40 діб, промивання, і копчення 48 годин при температурі 10-12 °С (Деклараційний патент України № 35907 А, опубл. Бюл. № 3, 2001).

Недоліком найближчого аналога є довготривалість виробничого циклу, багатоступеневість і складність технологічного процесу.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва в'ялених і сушених м'ясопродуктів шляхом скорочення процесу одержання високоякісних м'ясопродуктів заданої форми зі стабільними смаковими показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва снєків м'ясних включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання. Згідно з корисною моделлю, як сировину використовують м'ясо птиці з вмістом жиру і сполучної тканини 1-10 %, в яке при засолюванні додають нітрит натрію та суміш приправ або смако-ароматичних композицій в кількості 3-6 кг на 100 кг м'яса, витримують при температурі 0-12 °С протягом 0,25-12 діб, промивають проточною водою, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12

°С, нарізають на шматочки масою 40-1200 г, пластівці чи палички та сушать в сушильних камерах конвективним примусовим теплообміном при температурі 35-75 °С протягом 3-20 годин до вмісту вологи 25-35 % в продукті та охолоджують до температури 2-24 °С. На стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей. Після охолодження продукт пересипається сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному.

М'ясо птиці є не лише доступним і відносно невисокої вартості сировиною, але і має високоякісні дієтичні властивості.

Використання шматочків м'яса знежиреного масою менше 40 г не дозволяє отримати стабільні за технологічними та органолептичними характеристиками снєки, а м'яса масою більше 1200 г значно подовжує процес засолювання.

Частка жиру та сполучної тканини більше рекомендованих показників погіршує органолептичні показники.

Кількість речовин, що вводять на стадії засолювання менше 3 кг на 100 кг м'яса, не дає техно-

(19) UA (11) 64664 (13) U

логічного ефекту засолювання, більше 6 кг екологічно не доцільно.

Витримка на стадії визрівання при температурі вище 12 °С погіршує мікробіологічну стабільність фабрикатів.

Тривалість витримки в посолі менше 0,25 діб не дає ефекту засолювання, а більше 12 - діб погіршує економічні показники виробництва.

Підморожування в морозильній камері при температурі вище мінус 2 °С не дозволяє досягти необхідної твердості для нарізання, а при температурі більше мінус 12 °С втрачає здатність до нарізання фабрикатів.

Сушіння при температурі менше 35 °С значно подовжує час сушіння, а при температурі більше 75 °С м'ясо втрачає свої властивості сиров'яленого або сирокоченого продукту.

Сушіння менше 3 годин, не забезпечує нормованих значень вологості, а більше 18 годин призводить до його пересушення.

Вміст води менше 25 % погіршує органолептичні показники і підвищує ламкість, а більше 35 % не дозволяє досягти потрібного часу зберігання.

Охолодження при температурі менше 2 °С призводить до можливої конденсації води на

продукті, а при температурі більше 24 °С скорочує час зберігання.

Спосіб здійснюється таким чином. В м'ясо птиці з вмістом жиру і сполучної тканини 1-10 % при засолюванні додають нітрит натрію та суміш приправ або смако-ароматичних композицій в кількості 3-6 кг на 100 кг м'яса, витримують при температурі 0-12 °С протягом 0,25-12 діб, промивають проточною водою, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, нарізають на шматочки масою 40-1200 г, пластівці чи палички та сушать в сушильних камерах конвективним примусовим теплообміном при температурі 35-75 °С протягом 3-20 годин до вмісту води 25-35 % в продукті та охолоджують до температури 2-24 °С. На стадії сушіння при вмісті води в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей. Після охолодження продукт пересипається сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

Приклади здійснення способу наведено у таблицях 1 та 2.

Таблиця 1

Приклад реалізації способу

Технологічна операція	1 варіант	2 варіант	3 варіант	4 варіант	5 варіант
1. Маса м'яса, г	30	40	500	1200	1500
2. Кількість посолочних речовин, кг	2,5	3	5	6	6
3. Тривалість посолу, діб	0,2	0,25	4	12	12
4. Температура посолу, °С	0	4	4	10	14
5. Підморожування, °С	-2	-6	-6	-12	-12
6. Температура сушіння, °С	30	35	45	45	80
7. Час сушіння, год	20	6	8	8	4
8. Вміст води, %	30	35	32	30	40
9. Охолодження, °С	0	2	15	24	15

Таблиця 2

Пояснення до прикладу реалізації способу

Варіант	Пояснення
1	Продукт з жорсткою структурою та невираженим смаком і має незадовільні органолептичні показники.
2	Продукт має високі сенсорні показники.
3	Продукт має високі технологічні і органолептичні показники.
4	Продукт має високі технологічні і органолептичні показники.
5	Продукт має жорстку консистенцію та непридатний зберігання.

Технічний результат: даний спосіб забезпечує виробництво в'ялених і сушених м'ясопродуктів шляхом скорочення процесу одержання високоякі-

сних м'ясопродуктів заданої форми зі стабільними смаковими показниками.

(11) **64664**(19) **UA**(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

- (21) Номер заявки: **u 2011 05538**
- (22) Дата подання заявки: **29.04.2011**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.11.2011**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.11.2011, Бюл. № 21**

- (72) Винахідники:
**Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Петрань Олена Сергіївна,
UA,
Думан Ігор Петрович, UA**
- (73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA**

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва снєків м'ясних, що включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують м'ясо птиці з вмістом жиру і сполучної тканини 1-10 %, при засолюванні додають нітрит натрію та суміш приправ або смако-ароматичних композицій в кількості 3-6 кг на 100 кг м'яса, витримують при температурі 0-12 °С протягом 0,25-12 діб, промивають проточною водою, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, нарізають на шматочки масою 40-1200 г, пластівці чи палички та сушать в сушильних камерах конвективним примусовим теплообміном при температурі 35-75 °С протягом 3-20 годин до вмісту вологи 25-35 % в продукті та охолоджують до температури 2-24 °С, на стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей, а після охолодження продукт пересипають сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.11.2011



Уповноважена особа

(підпис)