

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82891

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНКИ З
АЛЬБУМІНОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 27.08.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України


М.В. Ковня



(11) 82891

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/052 (2006.01)(21) Номер заявки: **u 2012 13588**(22) Дата подання заявки: **27.11.2012**(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **27.08.2013**(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **27.08.2013,
Бюл. № 16**(72) Винахідники:
**Кишенько Ірина Іванівна, UA,
Кундєєва Галина Олексіївна,
UA,
Луцишина Катерина
Анатоліївна, UA**(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНКИ З АЛЬБУМІНОМ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення шинки з альбуміном, що включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, рослинну білкову добавку та воду, яка відрізняється тим, що додатково вноситься ScanGel A-95 та Verpro70 Col P в наступному співвідношенні рецептурних компонентів, у %:

яловичина	75-84
сіль	1,9-2,1
прянощі	0,45-0,50
нітрит натрію	0,037-0,042
пірофосфат або дифосфат	0,022-0,25
рослинна білкова добавка	1,868-2,944
ScanGel A- 95	0,5-1
Verpro70 Col P	1-3
вода	решта.

(11) 82891

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою

2 арк.

27.08.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82891** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/052 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 13588**
(22) Дата подання заявки: **27.11.2012**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **27.08.2013**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **27.08.2013, Бюл.№ 16**

(72) Винахідник(и):
**Кишенько Ірина Іванівна (UA),
Кундєєва Галина Олексіївна (UA),
Луцишина Катерина Анатоліївна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-38, 01601
(UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНКИ З АЛЬБУМІНОМ

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення шинки з альбуміном включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, рослинну білкову добавку, воду, ScanGel A-95 та Vepro70 Col P.

UA 82891 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва шинки.

Найбільш близьким аналогом до композиції, що заявляється, є композиція, яка містить яловичину, сіль, хлорид калію, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, рослинну білкову добавку, карагінан, модифікований крохмаль, воду. (Патент України №47815А, опубл.15.07.02., бюл.№7)

До недоліку цієї композиції для виготовлення шинки можна віднести велику кількість добавок вуглеводної природи та вихід шинки, виготовленої з цієї композиції та короткий термін зберігання. У жиромістких композиціях частково втрачається альбумін при технологічній обробці та зберіганні.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення нової композиції для виготовлення шинок, шляхом зміни складу компонентів забезпечити раціональне використання м'ясної сировини, розширити асортимент солоних і корисних виробів з м'яса, покращити органолептичні показники, колір шинки і харчову цінність продукту, підвищити вихід готової продукції і знизити її собівартість.

Задача даної композиції є лікувально-профілактичне призначення для споживачів з низьким вмістом гемоглобіну, а також збагачення шинки легко засвоюваним (Fe^{2+}), а також для коричнево-червоного забарвлення харчового продукту,

Vepro 70 Col P - це натуральний барвник, виготовлений із свинячих білків альбуміну та глобуліну, отриманий розділенням на фракції, стабілізований декстрозою, аскорбатом та ацетатом. Додавання альбуміну в склад композиції для виготовлення шинок має певні особливості і переваги: отриманий без добавок, при застосуванні механічної і термічної обробки альбумін знизить собівартість продукції, має здатність зв'язувати воду і жир, м'ясну консистенцію і структуру; органолептичні показники з нейтральним запахом і смаком, без ГМО.

Комбіноване використання альбуміну і різних білків дає можливість цілеспрямовано регулювати процес утворення структури нових шинок.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення шинок з альбуміном, що містить яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, рослинну білкову добавку, воду, містить кров при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	75-84
сіль	1,9-2,1
прянощі	0,45-0,50
нітрит натрію	0,037-0,042
пірофосфат або дифосфат	0,022-0,25
рослинна білкова добавка	1,868-2,944
ScanGel A-95	0,5-1
Vepro70 Col P	1-3
вода	решта.

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

Білки є біополімерами, які необхідні для нормального розвитку та функціонування всіх систем людського організму. Білки м'яса - це органічні речовини, що складаються з амінокислот, які забезпечують пластичні та енергетичні потреби організму.

Вказане рецептурне співвідношення складових компонентів білків та альбуміну в склад композиції для виготовлення шинок має певні особливості та переваги: отриманий без добавок з механічної або термічної обробки, отриманий з харчової м'ясної сировини; має більшу ступінь гідратації; використовується з рослинними білками; застосування тваринного білка знижує собівартість продукції; альбумін-добре зв'язує велику кількість води та жиру і надає колір шинці; дані компоненти поліпшують органолептичні якості продукту; використання тих частин білка, яка останнім часом не використовувалась.

Композиція приготування шинки з альбуміном:

Приклад	Складові компоненти для виготовлення шинок								Висновки
	Яловичина	сіль	Прянощі	нітрит натрію	Пірофосфат або дифосфат	Scan Gel A-95	вода	Vepro 70 Col P	
1	90	2,2	0,52	0,044	0,26	0,2	5,44	0,5	Високі органолептичні показники, зміна виходу готової продукції. Значні витрати на виробництво.

2	84	2,1	0,50	0,042	0,25	0,5	12	1	Збільшення виходу готової продукції.
3	80	2	0,48	0,040	0,24	0,8	15	2	Високі органолептичні показники, при збільшенні виходу продукції.
4	75	1,9	0,45	0,037	0,32	1	20	3	Високий вихід, хороша органолептика
5	70	1,8	0,40	0,032	0,20	1,5	24	4	Зниження органолептичних показників, при незначному збільшенні виходу.

Отримана композиція шинки має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники із таблиці. Таким чином корисна модель, що заявляється, дозволяє розширити асортимент шинок з яловичини та альбуміну, а також отримати лікувально-профілактичний та дієтичний продукт.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція для виготовлення шинки з альбуміном, що включає яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, рослинну білкову добавку та воду, яка відрізняється тим, що додатково вноситься ScanGel A-95 та Verpro70 Col P в наступному співвідношенні рецептурних компонентів, у %:

10

яловичина	75-84
сіль	1,9-2,1
прянощі	0,45-0,50
нітрит натрію	0,037-0,042
пірофосфат або дифосфат	0,022-0,25
рослинна білкова добавка	1,868-2,944
ScanGel A- 95	0,5-1
Verpro70 Col P	1-3
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601