

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 94562

ШИНКА "ДІЄТИЧНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.11.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94562** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 03189</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.03.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2014, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Федурко Інна Андріївна (UA), Штик Ірина Іванівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ШИНКА "ДІЄТИЧНА"

(57) Реферат:

Шинка містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну. Крім цього, вона додатково містить м'ясо лося, у наступних співвідношеннях, %:

баранина	40-60
м'ясо лося	15-35
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.

UA 94562 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної галузі.
Відома композиція для виготовлення шинок, що містить у масовому співвідношенні, %:

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.

[ПУ № 55126, опубл. 10.12.2010 бюл. № 23].

- 5 До недоліку найближчого аналога можна віднести низькі органолептичні показники та високу калорійність продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення композиції для виготовлення шинки спеціального призначення для людей з надмірною масою тіла, шляхом зміни складу компонентів, отримати продукт з підвищеними органолептичним та дієтичними властивостями.

- 10 Поставлена задача вирішується тим, що шинка "Дієтична", яка містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо лося в наступному співвідношенні компонентів, %:

баранина	40-60
м'ясо лося	15-35
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.

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

- 15 М'ясо лося є цінним продуктом харчування. За вмістом білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин воно не поступається яловичині й баранині. Про це говорить хімічний склад м'яса, наведений в таблиці 1.

Таблиця 1

Продукт	Вода, %	Білок, %	Жир, %	Зола, %	К, мг/100 г	Mg, мг/100 г	P, мг/100 г	B ₁ , мг/100 г	B ₂ , мг/100 г	Енерг. цінність, ккал
Баранина	67,3	15,6	16,3	1,0	329,0	25,1	168,0	0,09	0,15	209
Яловичина	69,2	20,0	9,8	0,5	217,0	20,0	180,0	0,18	0,07	168
М'ясо лося	75,8	21,4	1,7	1,1	345,0	25,0	186,0	0,62	0,21	101

- 20 При введенні в рецептуру м'яса лося в кількості менше 15 % погіршується структура шинкового виробу (рихла консистенція, відсутня належна пружність продукту), зменшується кількість поживних речовин.

Додавання м'яса лося в кількості більше 35 % призводить до зниження його якісних і органолептичних показників (консистенція надмірно щільна), до того ж це економічно не вигідно.

- 25 Приклади шинки "Дієтичної" наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклад	Баранина	М'ясо лося	Цукор	Перець духм./чорний мелений	Часник свіжий	Сіль	Нітрит натрію	Суміш для ін'єктування	Вода	Висновки
1	25	45	0,1	0,05	0,1	2,0	0,05	1,2	26,5	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників
2	35	35	0,1	0,05	0,14	2,0	0,01	2,2	25,5	Високі органолептичні показники, збільшення виходу
3	45	25	0,15	0,07	0,15	2,5	0,03	2,1	25	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна
4	55	15	0,15	0,1	0,2	2,5	0,05	2,0	25	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита
5	65	5	0,15	0,1	0,2	2,3	0,05	2,2	20	Консистенція рихла, відсутня належна пружність продукту

5 За рахунок додавання м'яса лося у кількості 15-35 % продукт збагачується поживними компонентами, набуває високих органолептичних та дієтичних показників. Крім цього, шинка має достатньо пружну і соковиту консистенцію та привабливий зовнішній вигляд.

Таким чином, шинка "Дієтична" є делікатесним продуктом, який може бути використаним для спеціального харчування людей з надмірною масою тіла.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Шинка, що містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, яка відрізняється тим, що додатково містить м'ясо лося, у наступних співвідношеннях, %:

баранина	40-60
м'ясо лося	15-35
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.

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2014 03189**

(22) Дата подання заявки: **28.03.2014**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.11.2014**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.11.2014, Бюл. № 22**

(72) Винахідники:
Москалюк Оксана Євгеніївна, UA,
Гащук Олександра Ізидорівна, UA,
Федурко Інна Андріївна, UA,
Штик Ірина Іванівна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ШИНКА "ДІЄТИЧНА"

(57) Формула корисної моделі:

Шинка, що містить баранину, сіль, цукор, нітрит натрію, перець духмяний або чорний мелений, часник свіжий, суміш для ін'єктування, воду питну, яка відрізняється тим, що додатково містить м'ясо лося, у наступних співвідношеннях, %:

баранина	40-60
м'ясо лося	15-35
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.

ASAC 181 (2008.01)
(ar) MIPK

UA (ar)

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВСЬКІЙ
ТЕХНОЛОГІЇ
вул. Водопровідська, 88, м.
Київ-33, 01601, UA

(81) Номер заявки: 2014-03169
(82) Дата подання заявки: 28.03.2014
(84) Дата, з якої є чинним: 28.11.2014
(85) Дата опублікування: 28.11.2014
Бюро: ІП 82

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.11.2014

Уповноважена особа



(підпис)