



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **93199** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/313 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 03020</p> <p>(22) Дата подання заявки: 25.03.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2014, Бюл.№ 18</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кишенько Ірина Іванівна (UA), Мазун Антоніна Миколаївна (UA), Тарадай Роман Сергійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) РЕСТРУКТУРОВАНА ШИНКА

(57) Реферат:

Реструктурована шинка включає: м'ясо свинини, сіль, прянощі, нітрит натрію та воду, м'ясо індички червоне при наступному співвідношенні, %:

м'ясо індички червоне	70,0-80,0
м'ясо свинини	7,7-8,9
сіль	2,1-2,2
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
вода	решта.

UA 93199 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва реструктурованої шинки.

Найбільш близькою є виготовлення шинки, яка містить м'ясо свинини (7,7-8,9) сіль (2,1-2,2), прянощі (0,50-0,52), нітрит натрію (0,037-0,042) і воду (Справочник технолога колбасного производства, под общей редакцией И.А. Рогов, М.: "Колос", 1993 г. ст. 431).

Недоліком цієї композиції є те, що вона не проявляє високих дієтичних властивостей, а також не дуже великий вихід шинки з цієї композиції.

Задача корисної моделі є розробка нової композиції для виготовлення шинок, шляхом зміни складу компонентів; розширення асортименту м'ясних виробів, покращення якості продуктів, підвищення органолептичних властивостей і харчової цінності продукції, а також мінімізації використання харчових добавок, таких як пірофосфат або дифосфат.

Поставлена задача вирішується тим, що для виробництва шинок, яка включає м'ясо свинини, сіль, прянощі, нітрит натрію, воду. Згідно з корисною моделлю додатково містить м'ясо індички червоне у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індички червоне	70,0-80,0
м'ясо свинини	7,7-8,9
сіль	2,1-2,2
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Введення м'ясної сировини м'ясо індички червоне менше 70 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 80 % недоцільне з точки зору собівартості.

Додавання м'яса свинини менше 7,7 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 8,9 % не задовольняє співвідношення між жиром і білками.

Додавання солі менше 2,1 % та більше 2,2 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення нітриту натрію менше 0,037 % приз шкідливо для організму людини.

Приклади для реалізації рецептур реструктурованих шинок наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклад	Складові композиції для виготовлення шинок, %						Висновки
	М'ясо індички червоне	М'ясо свинини	Сіль	Прянощі	Нітрит натрію	Вода	
1	2	3	4	5	6	7	8
2	65,0	8,9	2,2	0,52	0,042	23,338	Занижені органолептичні показники, незначна зміна виходу готового продукту, тому що низький вміст м'яса індички червоного та великий вміст води.
2	70,0	7,7	2,1	0,50	0,037	19,663	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники.
3	75,0	8,0	2,2	0,50	0,039	14,261	Достатньо високі органолептичні показники, при збільшенні виходу продукції.
4	80,0	8,2	2,2	0,51	0,040	9,05	Високі органолептичні показники, незначна зміна виходу готового продукту, тому що підвищений вміст м'яса індички червоного та м'яса свинини, і малий вміст води.
5	85,0	8,5	2,2	0,52	0,040	3,74	Зниження органолептичних показників, тому що високий вміст м'яса індички червоного, висока собівартість виготовлення продукції.

Дана корисна модель забезпечує формування високих якісних показників готового продукту, дає змогу отримати продукт світло-рожевого кольору, м'якої консистенції, солонуватого на смак, з приємним запахом, який відповідає вимогам до м'ясної продукції.

Дана рецептура дозволить отримати продукт з високими органолептичними показниками та підвищить вихід готового продукту.

Технічний результат полягає в отриманні продукту, який збалансований за амінокислотним та жирокислотним складом; підвищенні біологічної і харчової цінності продукту.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Реструктурована шинка включає: м'ясо свинини, сіль, прянощі, нітрит натрію та воду, яка **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо індички червоне при наступному співвідношенні, %:

10

м'ясо індички червоне	70,0-80,0
м'ясо свинини	7,7-8,9
сіль	2,1-2,2
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
вода	решта.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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