

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 66027

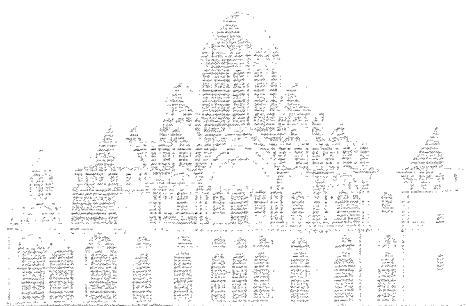
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 26.12.2011.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 66027 (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

2

(21) u201105539

(22) 29.04.2011

(24) 26.12.2011

(46) 26.12.2011, Бюл.№ 24, 2011 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ПЕТРАНЬ ОЛЕНА СЕРГІЇВНА, ДУМАН ІГОР ПЕТРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) 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, підсушують при температурі 15-25 °С, протягом 6-20 годин, 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.

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до виробництва в'ялених і сушених м'ясопродуктів.

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 (Декларативний патент України №35907 А, опубл. Бюл. №3, 2001).

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

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

Поставлене завдання вирішується тим, що у способі виробництва снєків м'ясних, що включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, гідно корисної моделі, як сировину використовують м'ясо птиці з вмістом жиру і сполучної тканини 1-10 %, у 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, підсушують при температурі 15-25 °С, протягом 6-20 год, 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.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

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

Використання шматочків м'яса знежированого 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 технологічного ефекту засолювання, більше 6 кг екологічно не доцільно.

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

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

UA (19) 66027 (13) U

Підсушування при температурі менше 15 °С не дозволяє досягти необхідної твердості для нарізання, а при температурі більше 25 °С погіршуються органолептичні показники.

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. 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, підсушують при температурі 15 – 25 °С, протягом 6-20 год, 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.

Приклади здійснення способу наведено у таблицях 1 та 2.

Приклад реалізації способу

Таблиця 1

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. Підсушування, °С	10	15	15	25	25
6. Тривалість підсушування, год	6	8	10	15	20
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

Пояснення до прикладу реалізації способу

Таблиця 2

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 висо-

коякісних м'ясопродуктів заданої форми зі стабільними смаковими показниками.

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2011 05539**

(22) Дата подання заявки: **29.04.2011**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.12.2011**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **26.12.2011, Бюл. № 24**

(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, 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, підсушують при температурі 15-25 °С, протягом 6-20 годин, 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.

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
26.12.2011



Уповноважена особа

(підпис)