



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91571** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/03** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 00998</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>03.02.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.07.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.07.2014, Бюл.№ 13</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Кишенько Ірина Іванівна (UA), Мартінова Анна Валеріївна (UA), Тригуб Ріта Юріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) РЕСТРУКТУРОВАНА ШИНКА**

**(57) Реферат:**

Реструктурована шинка містить яловичину, курятину, сіль, нітрит натрію, прянощі, рослинний білок та воду.

**UA 91571 U**



Корисна модель належить до м'ясопереробної промисловості, а саме - до виробництва шинок.

Найбільш близькою до композиції, що заявляється, є композиція, яка містить яловичину, сіль, хлорид калію, прянощі, нітрит натрію, пірофосфат або дифосфат, білок крові, карагінан, модифікований крохмаль, воду (патент України № 70678, A23L1/052, Бюл. № 10, 2004 р. - прототип).

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 полягає у створенні нової шинки з амінокислотним складом, наближеним до амінокислотного складу ідеального білка, розширенні асортименту м'ясних виробів, покращенні якості продуктів, підвищенні органолептичних властивостей і харчової цінності продукції, а також виключенні вмісту хімічних добавок, таких як пірофосфат або дифосфат, цей продукт можна буде віднести до виробів вищого ґатунку.

Поставлена задача вирішується тим, що реструктурована шинка, яка містить яловичину, сіль, рослинний білок, прянощі, нітрит натрію, воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить курятину при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

курятину	69,9-80,2
яловичину	7,8-8,9
сіль	2,1-2,3
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
рослинний білок	1,438-3,1
вода	решта.

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

Додавання курятину до складу шинки має певні особливості і переваги: з високим вмістом незамінних амінокислот отримана без добавок, виключно при застосуванні механічної і термічної обробки, отримана з харчової м'ясної сировини; має більший ступінь гідратації; застосування курятину дозволяє знизити собівартість продукції.

Комбіноване використання біополімерів вуглеводної і білкової природи, які характеризуються різноманітними функціонально-технологічними властивостями, дає можливість цілеспрямовано регулювати процес утворення структури нових шинок.

Приклади складу реструктурованої шинки наведено в таблиці.

Таблиця

Приклад	Складові композиції для виготовлення шинок							Висновки
	Курятину	Яловичину	Сіль	Прянощі	Нітрит натрію	Рослинний білок	Вода	
1	81,0	9,0	2,4	0,52	0,044	1,436	5,6	Високі органолептичні показники, незначна зміна виходу готового продукту, тому що підвищений вміст яловичини і курятини і малий вміст води
2	80,2	8,7	2,2	0,51	0,041	2,0	6,349	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники
3	78,0	8,3	2,1	0,5	0,039	2,5	8,561	Достатньо високі органолептичні показники, при збільшенні виходу продукції
4	75	7,8	2,0	0,49	0,037	3,0	11,67	Хороша органолептика, високий вихід
5	68,5	7,0	1,8	0,47	0,03	3,2	19,0	Зниження органолептичних показників, при незначному збільшенні виходу, тому що низький вміст курятини, яловичини і великий вміст води

Як видно з наведених в таблиці даних, доцільно використовувати курятину в межах 69,9-80,2 мас. % і яловичину в межах 7,8-8,9 мас. %.

Технічний результат корисної моделі є створення реструктурованої шинки з амінокислотним складом, наближеним до амінокислотного складу ідеального білка.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Реструктурована шинка, яка містить: яловичину, сіль, нітрит натрію, прянощі, рослинний білок та воду, яка **відрізняється** тим, що додатково містить курятину при наступному співвідношенні, мас. %:

курятину	69,9-80,2
яловичину	7,8-8,9
сіль	2,1-2,3
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
рослинний білок	1,438-3,1
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