

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80718

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОПЧЕНО-ВАРЕНОЇ ШИНКИ  
"ДЕЛІКАТЕСНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.06.2013**.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

*M. V. Koviya*  
М.В. Ковіня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 80718

(13) U

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

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

(21) Номер заявки: **u 2012 14262**

(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.06.2013**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.06.2013, Бюл.№ 11**

(72) Винахідник(и):

**Пешук Людмила Василівна (UA),  
Дубяга Віталій Михайлович (UA),  
Іванова Тетяна Миколаївна (UA)**

(73) Власник(и):

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

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОПЧЕНО-ВАРЕНОЇ ШИНКИ "ДЕЛІКАТЕСНА"**

(57) Реферат:

Спосіб виробництва копчено-вареної шинки включає підготовку сировини, обжарювання, коптіння. Після цього здійснюють сушіння бездимовою сумішшю. Потім варять та охолоджують.

UA 80718 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до способів виробництва варено-копчених м'ясних виробів.

Відомий спосіб виробництва шинки по-кіровоградські, який включає підготовку сировини, посіл, масування, формування і термічну обробку. (Патент України № 52155 А, опублікований 16.12.2002, Бюл. №12, 2002р).

Недоліком аналогу є тривала термічна обробка шляхом запікання протягом 5-6 годин при температурі 70-80 °С.

Найближчий аналог корисної моделі є спосіб виробництва шинки "Королівська" з м'яса свинини (Патент України № 50311 А, опублікований 16.12.2002, Бюл. №10, 2002р), який включає підготовку сировини, посіл, масування протягом 15-20 годин при швидкості обертання 6 об/хв і тиску вакууму 0,7-0,9 бар, обжарювання при температурі 65 °С, сушіння при температурі 68 °С протягом 10 хв, копчення при температурі 70 °С протягом 7 хвилин, варіння при температурі 77-78 °С, евакуація пари при температурі 72 °С і вологості повітря 1 % протягом 5 хвилин, охолодження.

Недоліком прототипу є більш тривалий технологічний процес виготовлення - масування протягом 15-20 годин у режимі 10 хвилин - масування, 20 хвилин - пауза.

Задача корисної моделі є розширення асортименту виробництва копчено-варених виробів шляхом виконання технологічних операцій з максимальним збереженням амінокислотного, вітамінного і мінерального складу готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва копчено-вареної шинки "Делікатесна" передбачено підготовка сировини, обжарювання, коптіння, сушіння, варіння, охолодження, згідно з корисною моделлю, обжарювання проводять при температурі 59-66 °С протягом 48-52 хвилин, потім проводять коптіння при температурі 64-72 °С протягом 6-11 хвилин, потім проводять сушіння бездимовою сумішшю при температурі 64-69 °С протягом 4-11 хвилин, потім проводять варіння при температурі 76-79 °С.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному: виконання операцій з максимальним збереженням амінокислотного, вітамінного і мінерального складу готового продукту, що забезпечується шляхом використання менших температур та зменшення тривалості термічних операцій; отримання таким способом продукт має високі смако-ароматичні показники, дієтичні властивості готового продукту, а технологічний процес виробництва забезпечить вимоги нормативних документів, підвищення терміну зберігання.

Обжарювання проводять при температурі 59-66 °С, при зменшенні температури відбудеться недостатнє підсушування оболонки продукту, а при підвищенні температури відбудеться підгорання оболонки та верхніх шарів продукту. Обжарювання проводять протягом 48-52 хвилин, при зменшенні тривалості отримаємо недосушену оболонку продукту, а при збільшенні тривалості - пересушену оболонку та готовий продукт. Потім проводять коптіння при температурі 64-72 °С, при підвищенні температури відбудеться пересушування продукту, при зменшенні отримаємо продукт з недостатнім насиченням коптільними речовинами. Коптіння проводять протягом 6-11 хвилин, при збільшенні тривалості відбудеться перенасичення продукту коптільними речовинами, а при зменшенні тривалості отримаємо продукт з поганими органолептичними властивостями. Потім проводять сушіння бездимовою сумішшю при температурі 64-69 °С, при підвищенні температури відбудеться пересушування продукту, в результаті чого отримаємо сухий (несоковитий) продукт, а при зменшенні температури отримаємо продукт з низьким терміном зберігання. Сушіння проводять протягом 4-11 хвилин, при збільшенні тривалості отримаємо пересушений продукт, а при зменшенні тривалості отримаємо продукт з низьким терміном зберігання. Потім проводять варіння при температурі 76-79 °С, при збільшенні температури відбудеться руйнування оболонок продукту, а при зменшенні - не відбудеться достатня денатурація та коагуляція більшої частини білків м'яса.

Спосіб виготовлення копчено-вареної шинки "Делікатесна" здійснюється таким чином. Спочатку проводять подрібнення жилованого м'яса на вовчку через приймальну решітку діаметром 50 мм, потім проводять перемішування подрібненої сировини у вакуум-мішалці при 6,5 об/хв, вакуум 85 %, тривалість 1 година. Підготовлені таким чином батони відправляють на термічну обробку з наступними режимами: обжарювання при температурі 59-66 °С протягом 48-52 хвилин, потім проводять коптіння при температурі 64-72 °С протягом 6-11 хвилин, потім проводять сушіння бездимовою сумішшю при температурі 64-69 °С протягом 4-11 хвилин, потім проводять варіння при температурі 76-79 °С.

Після варіння копчено-варена шинка "Делікатесна" направляється в камеру для охолодження холодним повітрям.

- 5 Технічний результат полягає в наступному: виконання технологічних операцій з максимальним збереженням амінокислотного, вітамінного і мінерального складу готового продукту, що забезпечується шляхом використання менших температур та зменшення тривалості термічних операцій, отримання таким способом продукт має високі смако-ароматичні показники, дієтичні властивості готового продукту.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва копчено-вареної шинки включає підготовку сировини, обжарювання, коптіння, сушіння, варіння і охолодження, який відрізняється тим, що обжарювання проводять при температурі 59-66 °С протягом 48-52 хвилин, потім проводять коптіння при температурі 64-72 °С протягом 6-11 хвилин, після цього проводять сушіння бездимовою сумішшю при температурі 64-69 °С протягом 4-11 хвилин, потім проводять варіння при температурі 76-79 °С.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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

(11) **80718**

(19) **UA**

(51) МПК  
**A23L 1/31 (2006.01)**

(21) Номер заявки: **u 2012 14262**

(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.06.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.06.2013, Бюл. № 11**

(72) Винахідники:  
**Пешук Людмила Василівна, UA,  
Дубяга Віталій Михайлович, UA,  
Іванова Тетяна Миколаївна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОПЧЕНО-ВАРЕНОЇ ШИНКИ "ДЕЛІКАТЕСНА"**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва копчено-вареної шинки включає підготовку сировини, обжарювання, коптіння, сушіння, варіння і охолодження, який відрізняється тим, що обжарювання проводять при температурі 59-66 °С протягом 48-52 хвилин, потім проводять коптіння при температурі 64-72 °С протягом 6-11 хвилин, після цього проводять сушіння бездимовою сумішшю при температурі 64-69 °С протягом 4-11 хвилин, потім проводять варіння при температурі 76-79 °С.

(11) 80718

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.06.2013



Уповноважена особа

(підпис)