

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 88973

СКЛАД ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ ДЛЯ РОЗСОЛУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.04.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

M.V. Koviya
М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 11971

(22) Дата подання заявки: 11.10.2013

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2014

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.04.2014, Бюл. № 7

(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Кундєєва Галина Олексіївна,
UA,
Наріжна Поліна Вікторівна,
UA,
Повх Тетяна Михайлівна, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ ДЛЯ РОЗСОЛУ

(57) Формула корисної моделі:

Склад функціональної композиційної суміші для розсолу, що включає сіль, воду, який відрізняється тим, що додатково містить багатфункціональну добавку "Комбі Шинка", смакоароматичну добавку "Смакоаром яловичина", "Протемікс 75" у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

"Комбі Шинка"	6,0-7,0
"Смакоаром яловичина"	0,009-0,012
"Протемікс 75"	1,5-2,5
сіль	3,0-4,0
вода/лід	решта.

МПК (a1) (10.0001)

UA (a1)

Вихідник: (22)
Кривоноз Юлія Петрівна, UA
Кундєва Татяна Олександрівна, UA
Наркіна Полина Вікторівна, UA
Плах Тетяна Миколаївна, UA

Номер заявки: (21) u 2013 11971
Дата подання заявки: (22) 11.10.2013
Дата, з якої є чинним преем на кодонну модель: (24) 10.04.2014
Дата публікації відомостей про відому патенту та номер бюлетеня: (46) 10.04.2014, Бюл. № 7

Власник: (13)
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВСЬКОЇ
ТЕХНОЛОГІЇ
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-03, 01601, UA

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.04.2014

Уповноважена особа



(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **88973** (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 2013 11971</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.10.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2014, Бюл.№ 7</p>	<p>(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Кундєєва Галина Олексіївна (UA), Наріжна Поліна Вікторівна (UA), Повх Тетяна Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) СКЛАД ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЙНОЇ СУМІШІ ДЛЯ РОЗСОЛУ

(57) Реферат:

Склад функціональної композиційної суміші для розсолу включає сіль, воду. Додатково містить багатфункціональну добавку "Комбі Шинка", смакоароматичну добавку "Смакоаром яловичина", "Протемікс 75".

UA 88973 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використана у виробництві цільном'язових шинкових виробів.

Відомий склад розсолу за "Сборником технологических инструкций по производству продуктов из свинины", затверджений заступником начальника відділу по виробництву і переробці продукції тваринництва Держагропрому СРСР, 28.03.1989. - С. 131, містить, мас. %:

сіль - 13,0, нітрит натрію - 0,075, цукор - 1,0, фосфати - 3,0, натрій аскорбіновокислий - 0,5.

Недоліком цих продуктів є низький вихід продукту та невисокі органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача підбору оптимальних компонентів для композиційних сумішей в складі розсолу, що забезпечує високі органолептичні показники та високий вихід продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що функціональна композиційна суміш для розсолу містить сіль, воду. Згідно з корисною моделлю, додатково використовується багатофункціональна добавка "Комбі Шинка", смакоароматична добавка "Смакоаром яловичина", з метою збагачення харчовими волокнами, амінокислотами, вітамінами, мікроелементами використовується добавка "Протемікс 75" у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

"Комбі Шинка"	6,0-7,0
"Смакоаром яловичина"	0,009-0,012
"Протемікс 75"	1,5-2,5
сіль	3,0-4,0
вода/лід	решта.

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

"Комбі Шинка" містить соєвий білок, декстрозу, згущувач, пшеничну клітковину, стабілізатори, антиокислювачі, сіль кухонну, натуральний ароматизатор шинки і диму, підсилувач смаку і аромату. Соєвий білок здатен адсорбувати воду і затримувати її в м'ясних продуктах, має емульгуючу здатність. Клітковина чистить стінки кишків, в т.ч. від токсинів, радіонуклідів, різних шкідливих речовин. Вона нормалізує жовчовидділюючу функцію печінки, зменшує зворотне всмоктування холестерину та жовчних кислот в організмі, перешкоджаючи тим самим утворенню каменів в жовчному міхурі. Клітковина здатна понижувати артеріальний тиск та має велике значення в лікуванні та профілактиці ожиріння.

До складу смакоароматичної добавки "Смакоаром яловичина" фірми "Кріст" входить: декстроза, сіль кухонна, ароматизатор, ідентичний натуральному. Добавка являє собою сухий гігроскопічний порошок білого кольору з характерним запахом і смаком яловичини, без сторонніх включень.

"Протемікс 75" характеризується вмістом суміші харчових волокон і екструзійного борошна, а саме містить борошно ячмінне, соєве, горохове, рисове. Харчові волокна підтримують баланс глюкози та інсуліну в крові, що важливо для хворих цукровим діабетом.

При введенні добавки "Комбі Шинка" менше 6,0 мас. % м'ясний продукт не набуває ніжної та соковитості консистенції, виявленого аромату і смаку шинки, не має високого виходу продукту, а більше 7,0 мас. % погіршується консистенція, знижуються органолептичні та фізико-хімічні показники.

Додавання смакоароматичної добавки "Смакоаром яловичина" менше 0,009 мас. % та більше 0,012 мас. % погіршує смакові та ароматичні властивості готового продукту.

Додавання "Протемікс 75" менше 1,5 мас. % не задовольняє потребу організму в харчових волокнах, а більше 2,5 мас. % погіршує консистенцію готового продукту.

Додавання солі менше 3,5 мас. % та більше 3,5 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Приклади рецептур наведено в таблиці.

Компоненти	Рецептура				
	№1	№2	№3	№4	№5
"Комбі Шинка"	5,0	6,0	6,5	7,0	8,0
"Смакоаром яловичина"	0,007	0,012	0,01	0,009	0,014
"Протемікс 75"	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
сіль	3,0	3,5	3,5	3,5	4,0
вода	решта	решта	решта	решта	решта

Висновки:

Приклад 1: рецептура розсолу № 1 не надає продукту виражений смак, м'ясний продукт не набуває ніжної та соковитої консистенції, не має високого виходу продукту.

5 Приклад 2: рецептура розсолу № 2 забезпечує високі органолептичні показники, а саме надає продукту виражений смак та аромат, ніжну соковиту консистенцію, а також високий вихід продукту.

Приклад 3: рецептура розсолу № 3 забезпечує високі органолептичні показники, а саме надає продукту виражений смак та аромат, ніжну соковиту консистенцію, а також високий вихід продукту.

10 Приклад 4: рецептура розсолу № 4 забезпечує високі органолептичні показники, а саме надає продукту виражений смак та аромат, ніжну соковиту консистенцію, а також високий вихід продукту.

Приклад 5: рецептура розсолу № 5 погіршує консистенцію, знижуються органолептичні і структурно-механічні показники.

15 Технічний результат полягає в тому, що дана рецептура дозволяє створити розсіл, який дозволяє розширити асортимент солених виробів. Встановлено оптимальну кількість внесення добавки "Комбі Шинка" - 6,0-7,0 мас. %; смакоароматичної добавки "Смакоаром яловичина" - 0,009-0,012 мас. %; "Протемікс 75" - 1,5-2,5 мас. %; солі - 3,5 мас. %; води/льоду - решта. Запропонована рецептура розсолу дає змогу отримати м'ясні продукти з кращими
20 органолептичними, структурно-механічними показниками та більшим виходом готового продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Склад функціональної композиційної суміші для розсолу, що включає сіль, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить багатофункціональну добавку "Комбі Шинка", смакоароматичну добавку "Смакоаром яловичина", "Протемікс 75" у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

"Комбі Шинка"	6,0-7,0
"Смакоаром яловичина"	0,009-0,012
"Протемікс 75"	1,5-2,5
сіль	3,0-4,0
вода/лід	решта.

30

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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