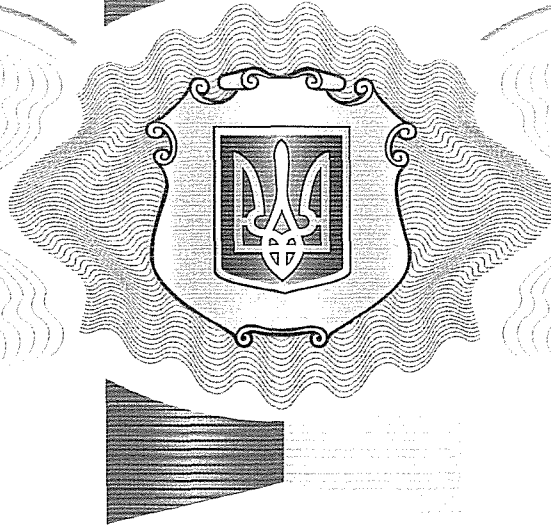


УКРАЇНА

UKRAINE



# ПАТЕНТ

## НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 64661

### СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ В'ЯЛЕНИХ

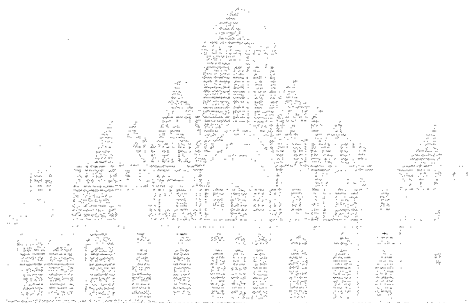
Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.11.2011.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladyy", is written over the printed name.

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 64661 (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 В'ЯЛЕНИХ

1

(21) u201105533

(22) 29.04.2011

(24) 10.11.2011

(46) 10.11.2011, Бюл.№ 21, 2011 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ДУМАН  
ІГОР ПЕТРОВИЧ, ПЕТРАНЬ ОЛЕНА СЕРГІЇВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва снєків м'ясних в'ялених, що включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, в'ялення, який відрізняється тим, що як сировину використовують м'ясо яловичини та конини з вмістом жиру 1-15 % і сполучної тканини 1-10 %, при засолюванні дода-

2

ють 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, на стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей.

Корисна модель належить 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 (Деклараційний патент України № 35907 А, опубл. Бюл. № 3, 2001).

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

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

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва снєків м'ясних в'ялених, включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, в'ялення. Згідно з корисною моделлю, як сировину використовують м'ясо яловичини та конини з вмістом жиру 1-15 % і сполучної тканини 1-10 %, 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. На стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей.

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

М'ясо яловичини є класичною сировиною для виготовлення в'ялених продуктів, а також біологічно цінною сировиною, а м'ясо конини має високі дієтичні властивості, а також є нетрадиційною сировиною, що дозволяє розширити асортимент в'яленої продукції.

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.

Витримка на стадії визрівання при температурі вище 12 °С погіршує мікробіологічну стабільність

U  
(13)64661  
(11)UA  
(19)

фабрикатів.

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

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 вологи 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 вологи на продукті, а при температурі більше 24 °С скорочує

час зберігання.

Спосіб здійснюється таким чином. В м'ясо яловичини та конини з вмістом жиру 1-15 % і сполучної тканини 1-10 %, при засолованні додають нітрит натрію та суміш приправ або смакоароматичних 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. На стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей.

Приклади здійснення способу наведено у таблицях 1 та 2.

Таблиця 1

Приклад реалізації способу

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 вологи, %	30	35	32	30	40
9. Охолодження, °С	0	2	15	24	15.

Таблиця 2

Пояснення до прикладу реалізації способу

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 м'ясопродуктів шляхом скорочення процесу одержання високоякісних м'ясо-

продуктів заданої форми зі стабільними смаковими показниками.

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2011 05533

(22) Дата подання заявки: 29.04.2011

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну модель: 10.11.2011(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: 10.11.2011,  
Бюл. № 21(72) Винахідники:  
Пасічний Василь  
Миколайович, UA,  
Думан Ігор Петрович, UA,  
Петрань Олена Сергіївна, UA(73) Власник:  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68,  
м.Київ-33, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ В'ЯЛЕНИХ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва снєків м'ясних в'ялених, що включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, в'ялення, який відрізняється тим, що як сировину використовують м'ясо яловичини та конини з вмістом жиру 1-15 % 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 вологи 25-35 % в продукті та охолоджують до температури 2-24 °С, на стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей.

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.11.2011

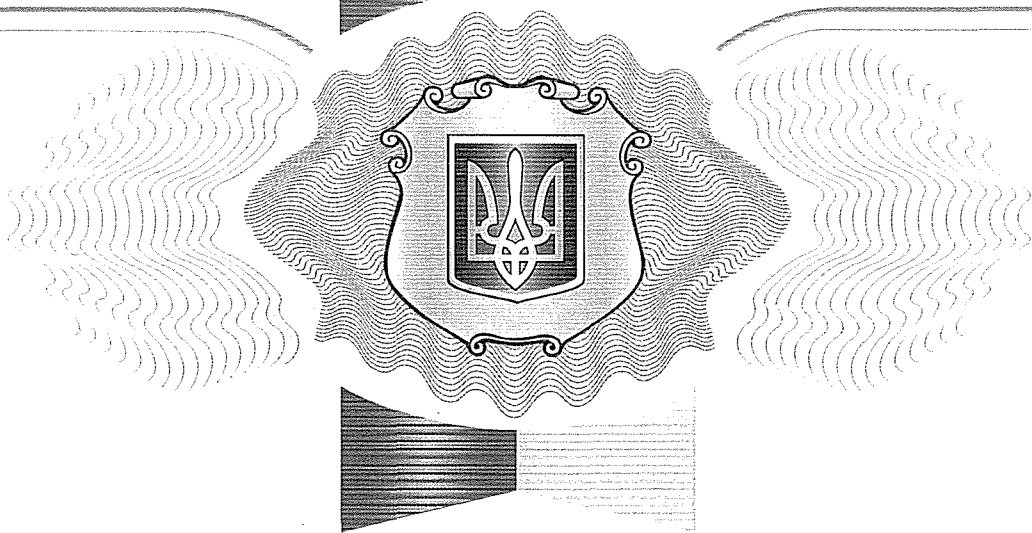


Уповноважена особа

(підпис)

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 65477

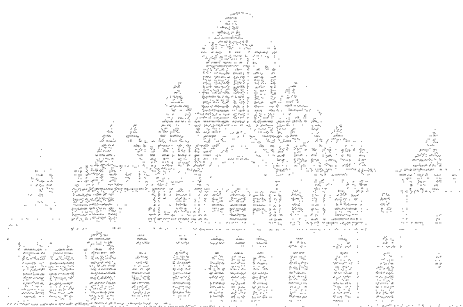
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ В'ЯЛЕНИХ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.12.2011.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 65477 (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 В'ЯЛЕНИХ

1

(21) u201105540  
(22) 29.04.2011  
(24) 12.12.2011  
(46) 12.12.2011, Бюл. № 23, 2011 р.  
(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ДУМАН ІГОР ПЕТРОВИЧ, ПЕТРАНЬ ОЛЕНА СЕРГІЇВНА  
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
(57) Спосіб виробництва снєків м'ясних в'ялених, що включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, в'ялення, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують м'ясо яловичину та конину з вмістом жиру 1-15 % і сполучної тканини 1-10 %, при засолюванні додають нітрит натрію та суміш приправ або смакоароматичних композицій в кількості 3-6 кг на 100 кг

2

м'яса, витримують при температурі 0-12 °С протягом 0,25-12 діб, промивають проточною водою, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, 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, на стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей і після охолодження продукт пересипають сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

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 задачу створення способу виробництва в'ялених і сушених м'ясопродуктів шляхом скорочення процесу одержання високоякісних м'ясопродуктів заданої форми зі стабільними смаковими показниками.

Поставлену задачу вирішують тим, що спосіб виробництва снєків м'ясних в'ялених з яловичини та конини, включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, в'ялення. Згідно корисної моделі як сировину використовують м'ясо яловичини та конини з вмістом жиру 1-15 % і сполучної тканини 1-10 %, яке при засолюванні додають нітрит натрію та суміш приправ або смакоароматичних 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, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, 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. На стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей. Після охолодження продукт пересипається сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

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

М'ясо яловичини є класичною сировиною для виготовлення в'ялених продуктів, а також біологічно цінною сировиною, а м'ясо конини має високі дієтичні властивості, а також є нетрадиційною сировиною, що дозволяє розширити асортимент в'яленої продукції.

Використання шматочків м'яса знежированого масою менше 40 г не дозволяє отримати стабільні за технологічними та органолептичними характе-

(19) UA (11) 65477 (13) U

ристиками 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.

Підморожування в морозильній камері при температурі вище мінус 2 °С не дозволяє досягти необхідної твердості для нарізання, а при температурі більше мінус 12 °С втрачає здатність до нарізання фабрикатів.

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 яловичини та конини з вмістом жиру 1-15 % і сполучної тканини 1-10 %, при засолюванні додають нітрит натрію та суміш приправ або смакоароматичних 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, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, 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. На стадії сушіння при вмісті води в продукті 35-45% проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей. Після охолодження продукт пересипається сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів. 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	4	4	10	14
4. Температура посолу, °С	-2	-6	-6	-12	-12
5. Підморожування, °С	30	35	45	45	80
6. Температура сушіння, °С	20	6	8	8	4
7. Час сушіння, год	30	35	32	30	40
8. Вміст води, %	0	2	15	24	15
9. Охолодження, °С					

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 високоякі-

сних м'ясопродуктів заданої форми зі стабільними смаковими показниками.

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2011 05540**

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

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.12.2011**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **12.12.2011, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:  
**Пасічний Василь  
Миколайович, UA,  
Думан Ігор Петрович, UA,  
Петрань Олена Сергіївна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ М'ЯСНИХ В'ЯЛЕНИХ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва снєків м'ясних в'ялених, що включає підготовку сировини, засолювання, перемішування, промивання, в'ялення, який відрізняється тим, що як сировину використовують м'ясо яловичину та конину з вмістом жиру 1-15 % 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, підморожують в морозильній камері до мінус 2-12 °С, 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, на стадії сушіння при вмісті вологи в продукті 35-45 % проводять поверхневу обробку розчином суміші консервантів на основі харчових кислот та їх солей і після охолодження продукт пересипають сумішшю приправ або пряно-ароматичних композицій на основі посилювачів смаку, харчових солей, вуглеводів, антиоксидантів та відновлювачів.

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
12.12.2011



Уповноважена особа

(підпис)