



УКРАЇНА

(19) UA (11) 57673 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23K 1/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ РИБИ-СИРЦЯ

1

2

(21) u201009500

(22) 29.07.2010

(24) 10.03.2011

(46) 10.03.2011, Бюл.№ 5, 2011 р.

(72) ВІННОВ ОЛЕКСІЙ СЕРГІЙОВИЧ, ХОМІЧАК
ЛЮБОМИР МИХАЙЛОВИЧ, БАНДУРЕНКО ГАЛИ-
НА МИХАЙЛІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

(57) Спосіб зберігання риби-сирця, який включає охолодження риби до температури $-1...+5$ °С охолоджуючим рідким середовищем з температурою $0...-2$ °С, у співвідношенні 1:(2...4), який **відрізняється** тим, що рибу після завантаження заливають охолодженою електроактивованою морською водою або електроактивованим розчином кухонної солі 0,3 % з рН 4,8...5 при температурі $0...-2$ °С, у співвідношенні 1:(2...4), та витримують 3-4 год.

Корисна модель відноситься до рибопереробної промисловості, а саме до зберігання риби-сирця при перевезенні.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється є спосіб охолодження риби при перевезеннях подрібненим льодом (Сборник технологических инструкций по производству продукции из рыбы. В трех томах. Том 1. - К.: Министерство аграрной политики Украины, 2005. - ТИ №2,3,4. - С. 10-32), згідно якого виловлену рибу завантажують у трюм або ємності та пересипають подрібненим льодом при висоті шару риби і льоду не більше 30-40 см у співвідношенні 1:(0,3...1), охолоджують до температури $-1...+2$ °С та транспортують протягом 4-24 години.

Риба-сирець, яка зберігалась таким чином, має недолік - малий строк зберігання та порівняно високе мікрообсмінення.

В основу корисної моделі поставлена задача збільшити строк зберігання охолодженої риби та знизити її мікробне обсмінення.

Поставлена задача вирішується тим, що рибу-сирець завантажують трюм або спеціальні ємності, пересипаючи її подрібненим льодом у співвідношенні 1:(0,3...1), виготовленим з електроактивованої морської води або розчину кухонної солі концентрацією 2-4% з рН 3,5-4.

Спосіб здійснюється таким чином. Виловлену рибу завантажують в трюм та пересипають її подрібненим льодом у співвідношенні 1:(0,3...1). Для виготовлення льоду використовують електроактивовану морську воду або розчин кухонної солі концентрацією 2-4% з рН 3,5-4 та льодогенератори.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак і технічних результатів полягає в наступному. Виловлену дрібну рибу-сирець завантажують у трюм чи ємності та пересипають подрібненим льодом у співвідношенні 1:(0,3...1), виготовленим з електроактивованої морської води

або розчину кухонної солі концентрацією 2-4% з рН 3,5-4, що дозволяє отримати рибу з оптимальними органолептичними та технологічними показниками якості і зберігати її протягом 10-12 діб за температури $0...+2$ °С.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних та технологічних показників якості і зберігати рибу-сирець продукт протягом 10-12 діб за температури $0...+2$ °С.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці.

UA (13) U

57673 (11)

UA (19)

Таблиця

№ прикладу	pH електроактивованої води	Час витримування риби в електроактивованій воді	Висновки
1	5-5,5	1:(01...0,3)	Риба зберігає високі якісні та технологічні показники протягом 2-3 діб, після чого розвиваються автолітичні процеси, які приводять до здуття риби та пошкодження її цілісності (черевця риби лопаються).
2.	4,5-5	1:(0...0,6)	Риба зберігає високі якісні та технологічні показники протягом 3-6 діб, після чого розвиваються автолітичні процеси, які приводять до здуття риби та пошкодження її цілісності (черевця риби лопаються).
3.	4-4,5	1:(0,6...0,9)	Риба зберігає високі якісні та технологічні показники протягом 7-10 діб, після чого розвиваються автолітичні процеси, які приводять до здуття риби та пошкодження її цілісності (черевця риби лопаються).
4.	3,5-4	1:(1...2)	Риба зберігає високі якісні та технологічні показники протягом 10-12 діб, після чого розвиваються автолітичні процеси, які приводять до здуття риби та пошкодження її цілісності (черевця риби лопаються).
5	3-3,5	1:(1...2)	Через 0,5-1 годину риба біліє, спостерігається ефект маринування.

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, оптимальним способом зберігання риби-сирця є її зберігання пересипаною подрібненим льодом, виготовленим з електроактивованої морської води або розчину кухонної солі концентрацією 2-4% з pH 3,5-4, так як при цьому забезпечуються оптимальні технологічні показники та порівняно великий строк зберігання 10-12 діб.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що застосування льоду, виготовленого з електроактивованої морської води або розчину кухонної солі концентрацією 2-4% з pH 3,5-4 дозволяє отримати рибу-сирець з високими технологічними показниками, безпечністю і забезпечує зберігання риби протягом 10-12 діб за температури 0...+2°C.