



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83999** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/03 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 03623	(72) Винахідник(и): Кишенько Ірина Іванівна (UA), Мартінова Анна Валеріївна (UA), Мазун Антоніна Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.03.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШИНОК З СИРОВАТКОВИМ АЛЬБУМІНОМ

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення шинок включає: яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію та воду, при цьому додатково містить сироватковий альбумін при наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина	77,7-89,1
сіль	2,1-2,2
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
сироватковий альбумін	1,405-3,024
вода	решта.

UA 83999 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва шинок.

Відома композиція для виготовлення шинки, яка містить свинину, сіль, рослинний білок, прянощі, нітрит натрію і воду (Справочник технолога колбасного производства, под общей редакцией И.А. Рогов, М.: Колос, 1993 г.).

5 Недоліком цієї композиції є те, що вона не проявляє високих дієтичних властивостей, а також не дуже великий вихід шинки з цієї композиції.

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).

10 Задача корисної моделі створити нову композицію для виготовлення шинок, змінюючи склад компонентів. Для того щоб розширити асортимент м'ясних виробів, покращити якість продуктів, підвищити органолептичні властивості і харчову цінність продукції, а також виключити вміст хімічних добавок, таких як пірофосфат або дифосфат, цей продукт можна буде віднести до виробів вищого ґатунку.

15 Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення шинок містить яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію, воду. Згідно з корисною моделлю додатково містить сироватковий альбумін при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	77,7-89,1
сіль	2,1-2,3
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
сироватковий альбумін	1,405-3,024
вода	решта.

20 Причинно-наслідковим зв'язком між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Найбільш відомий вид альбуміну - сироватковий альбумін. Він міститься в крові в сироватці (звідси назва), але він також може зустрічатися в інших рідинах (наприклад, в спинномозковій рідині).

25 Сироватковий альбумін синтезується в печінці і становить більшу частину серед усіх сироваткових білків. Альбумін, що міститься в крові людини, називається людський сироватковий альбумін, він становить близько 55 % від усіх білків, що містяться в плазмі крові.

Оскільки концентрація альбуміну висока, а розміри його молекули невеликі, цей білок на 80 % визначає колоїдно-осмотичний тиск плазми.

30 Загальна площа поверхні безлічі дрібних молекул сироваткового альбуміну дуже велика, тому вони особливо добре підходять для виконання функції переносників багатьох транспортуються кров'ю і погано розчинних у воді речовин. До речовин, пов'язаних з сироватковим альбуміном, належать білірубін, уробілін, жирні кислоти, солі жовчних кислот, деякі екзогенні речовини - пеніцилін, сульфаміди, ртуть, ліпідні гормони, деякі ліки, такі як варфарин, фенобутозон, хлофібрат і фенітоїн і т. д. Одна молекула альбуміну може одночасно зв'язати 25-50 молекул білірубіну (молекулярна маса 500). З цієї причини сироватковий альбумін іноді називають "молекули-таксі". Змагання між ліками при використанні ними "посадочних місць" на молекулі альбуміну може викликати збільшення їх активності та лікувальної дії.

На мембранах клітин є рецептори до альбуміну - альбандини.

40 Найбільш широко використовуються людський сироватковий альбумін і бичачий сироватковий альбумін, часто вживаний в медичних і молекулярно-біологічних лабораторіях.

Нормальний рівень сироваткового альбуміну у дорослих становить від 35 до 50 г/л. Для дітей віком менше 3-х років нормальний рівень - в межах 25-55 г/л.

45 Низький рівень альбуміну (гіпоальбумінемія) може виникати через хвороби печінки, нефритичного синдрому, опіків, ентеропатії з втратою білка, недоїдання, на пізніх термінах вагітності, злоякісних новоутворень. Прийом ретинолу (вітаміну А) в деяких випадках може підвищити рівень альбуміну до високих субнормальних значень (49 г/л). Лабораторні експерименти показали, що прийом ретинолу регулює синтез людського альбуміну. Високий рівень альбуміну (гіперальбумінемія) майже завжди виникає в результаті зневоднення

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

Отримані за заявленою композицією шинки мають наступні органолептичні та фізико-хімічні показники (таблиця).

Таблиця

Приклад	Складові композиції для виготовлення шинки, %						Висновки
	Яловичина	Сіль	Прянощі	Нітрит натрію	Сироватковий альбумін	Вода	
1	90,1	2,2	0,52	0,044	1,1	6,036	Високі органолептичні показники, високі економічні витрати.
2	84,11	2,1	0,50	0,042	1,92	11,328	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники.
3	79,8	2,0	0,48	0,040	2,6	15,08	Достатньо високі органолептичні показники, при збільшенні виходу продукції.
4	77,7	1,9	0,45	0,037	2,9	16,68	Хороша органолептика, високий вихід.
5	69,98	1,8	0,43	0,035	3,4	24,355	Зниження органолептичних показників, зменшення виходу.

Як видно з наведених в таблиці даних, доцільно використовувати сироватковий альбумін в межах від 1,405-3,024 % для виготовлення шинок.

5 Таким чином, дана корисна модель дозволяє розширити асортимент шинок з яловичини.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Композиція для виготовлення шинок, що включає: яловичину, сіль, прянощі, нітрит натрію та воду, яка **відрізняється** тим, що додатково містить сироватковий альбумін при наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина	77,7-89,1
сіль	2,1-2,2
прянощі	0,50-0,52
нітрит натрію	0,037-0,042
сироватковий альбумін	1,405-3,024
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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