



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **115439**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 17/30 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 12549**

(22) Дата подання заявки: **09.12.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.04.2017**

(46) Публікація відомостей **10.04.2017, Бюл.№ 7**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

**Менчинська Аліна Анатоліївна (UA),
Лебська Тетяна Костянтинівна (UA),
Слободянюк Наталія Михайлівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ,
вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041
(UA)**

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАСТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ ІКРИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва пасти на основі рибної ікри включає підготовку рибної ікри, внесення смакових добавок, гомогенізацію до тонкої однорідної маси, пастеризацію, охолодження, додавання олії, гомогенізацію, фасування, зберігання. Після пастеризації і охолодження продукту, при гомогенізації, додається рафінована дезодорована неароматизована олія в 3 прийоми.

UA 115439 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва продуктів на основі рибної ікри, і може бути використана в рибній промисловості та системі громадського харчування.

Відомий аналог [Патент RU 2501491 опубл. 20.12.2013 бюл. № 35 "Икорный продукт и способ его получения"], який передбачає ароматизацію рафінованої дезодорованої олії подрібненими прянощами, підготовку рибної ікри, внесення смакових добавок, гомогенізацію до тонкої однорідної маси, додавання 25,7-36,6 % (від загальної маси суміші для одержання продукту) ароматизованої прянощами олії, перемішування суміші протягом 5 хвилин і пастеризацію при температурі 65-75 °С протягом 30 хвилин, охолодження до 40 °С, підготовку і внесення емульгуючої добавки Е471, ретельне перемішування, гомогенізацію зі швидкістю 2400 хв⁻¹ протягом 7 хвилин, фасування і зберігання.

Недоліком аналога є додаткові операції ароматизації рафінованої дезодорованої олії подрібненими прянощами, підготовка і внесення емульгуючої добавки Е471.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки ефективного способу виробництва пасти на основі рибної ікри з високими реологічними показниками без додаткового внесення емульгуючих добавок.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва пасти на основі рибної ікри включає підготовку рибної ікри, внесення смакових добавок, гомогенізацію до тонкої однорідної маси, пастеризацію, охолодження, додавання олії, гомогенізацію, фасування, зберігання, згідно з корисною моделлю, після пастеризації і охолодження продукту, при гомогенізації зі швидкістю 3000 хв⁻¹ протягом 10 хвилин, додається рафінована дезодорована неароматизована олія в 3 прийоми через 3 хвилини.

Спосіб виробництва пасти на основі рибної ікри здійснюється наступним чином. Свіжу або розморожену ікру прісноводних і морських риб або ретельно промиті питною водою свіжі або розморожені ястики поміщають у гомогенізатор, додають попередньо очищені, помиті і грубоподрібнені овочі, спеції і гомогенізують до тонкої однорідної маси. Суміш пастеризують при температурі 75 °С протягом 60 хвилин, охолоджують до 40 °С. До маси додають рафіновану дезодоровану олію в 3 прийоми через 3 хвилини і емульгують зі швидкістю 3000 хв⁻¹ протягом 10 хвилин. Одержану масу фасують в банки скляні, з полімерних матеріалів, алюмінієві туби об'ємом 50-2,50 см³, охолоджують і зберігають при температурі +2 °С.

Використання корисної моделі дозволить підвищити економічну ефективність виробництва за рахунок зменшення кількості технологічних операцій пов'язаних з підготовкою та внесенням ароматизованої олії та емульгатора, а запропонований режим гомогенізації забезпечить відповідні реологічні показники готового продукту без застосування емульгуючих добавок.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва пасти на основі рибної ікри, що включає підготовку рибної ікри, внесення смакових добавок, гомогенізацію до тонкої однорідної маси, пастеризацію, охолодження, додавання олії, гомогенізацію, фасування, зберігання, який **відрізняється** тим, що після пастеризації і охолодження продукту, при гомогенізації зі швидкістю 3000 хв⁻¹ протягом 10 хвилин, додається рафінована дезодорована неароматизована олія в 3 прийоми через 3 хвилини.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601