



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103809** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)

**A23L 1/00**

**A23L 1/31** (2006.01)

**A23B 4/00**

**A22C 13/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: **u 2015 07519**

(22) Дата подання заявки: **27.07.2015**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.12.2015**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.12.2015, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):

**Ковінько Сергій Геннадійович (UA)**

(73) Власник(и):

**Ковінько Сергій Геннадійович,  
вул. Писарева, 5, м. Вінниця, 21016 (UA)**

(74) Представник:

**Шевченко Ігор Анатолійович, реєстр.  
№439**

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ТА/АБО М'ЯСО-РОСЛИННИХ КОНСЕРВІВ**

(57) Реферат:

Спосіб виробництва м'ясних та/або м'ясо-рослинних консервів включає попередню підготовку м'ясної та/або рослинної сировини, перемішування складових частин з додаванням харчових добавок, розфасовку, закупорку, стерилізацію та охолодження. Розфасовку проводять в поліамідну оболонку, далі проводять її закупорку з двох сторін і направляють на стерилізацію, після чого охолоджують.

**UA 103809 U**



Корисна модель належить до м'ясної промисловості, зокрема до виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних консервів.

Найбільш близьким до способу, що заявляється, є спосіб виробництва м'ясних або м'ясо-рослинних консервів, який включає процеси попередньої підготовки м'ясної і/або рослинної сировини, подрібнення, термообробку сирих інгредієнтів до стану готовності, перемішування складових частин з додаванням харчових добавок (солі та ін.) і необхідної кількості води, подальшу розфасовку в металеві або бляшані лаковані банки, герметичну закупорку, стерилізацію в автоклавах та охолодження [В. М. Поздняковский. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Серия: Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья. - Новосибирск, Издательство Новосибирского университета, 2001. - С. 407-449].

Недоліком цього способу є короткий термін зберігання та низька якість отриманого продукту через дифузію іонів металу у готовий продукт.

Задачею корисної моделі є підвищення якості готового продукту та збільшення терміну зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва м'ясних або м'ясо-рослинних консервів, що включає попередню підготовку м'ясної та/або рослинної сировини, перемішування складових частин з додаванням харчових добавок, розфасовку, закупорку, стерилізацію та охолодження, згідно з корисною моделлю, розфасовку проводять в поліамідну оболонку, далі проводять її закупорку з двох сторін і направляють на стерилізацію після чого охолоджують.

Спосіб виробництва м'ясних та/або м'ясо-рослинних консервів здійснюють наступним чином.

Проводять попередню підготовку м'ясної та/або рослинної сировини. Після чого її перемішують та розфасовують в поліамідну оболонку. Після розфасування проводять закупорку з двох сторін. По завершенні закупорки направляють на стерилізацію, після чого готові вироби охолоджують.

Запропонований спосіб виробництва м'ясних або м'ясо-рослинних консервів дозволяє підвищити якість продукту завдяки використанню поліамідної оболонки. На відміну від м'ясних або м'ясо-рослинних консервів в металевих або бляшаних банках продукт в поліамідній оболонці не призводить до дифузії іонів металу в готовий продукт. Окрім того, м'ясні або м'ясо-рослинні консерви в поліамідній оболонці мають ще такі переваги: упаковка в поліамідну оболонку дозволяє широко варіювати по масі готового продукту, колірна гама оболонок не обмежена, є широкі можливості для друку на оболонках. М'ясні або м'ясо-рослинні консерви в поліамідній оболонці набагато легші, ніж в металевій банці. Закупорювання м'ясних або м'ясо-рослинних консервів здійснюється металевими або пластиковими скріпками, оскільки кліпсування більш безпечний спосіб, ніж запаювання і закачування.

Кольорові поліамідні оболонки зменшують шкідливий вплив світла на м'ясні або м'ясо-рослинні консерви, а прозорі оболонки полегшують їх ідентифікацію під час візуального огляду продукту і мають привабливий зовнішній вигляд. Крім того, такі оболонки мають високу механічну міцність і термостійкість. Оболонки волого- і газонепроникні, що сприяє зберіганню продукту. При цьому зазначена оболонка витримує високу температуру при термообробці, витримує задану форму, тобто має термоусадкові властивості. Волокнистий шар оболонки, який безпосередньо стикається з продуктом, зберігає його у вологому стані і безпечний по відношенню до продукту.

Використання оболонок з кількістю шарів саме від 5 до 10 забезпечує досягнення заявленого технічного результату. Оскільки менша кількість шарів в оболонці вже не забезпечує багатошаровість і не витримує задані режими стерилізації, що значно позначається на продукті. Використання ж оболонок з великою кількістю шарів (більше 10) не дає того оптимального ефекту: зручності в користуванні, поліпшення органолептичних і мікробіологічних показників, а також недоцільно з економічної та енергетичної точки зору.

Щадні режими стерилізації без доступу повітря краще зберігають м'ясні або м'ясо-рослинні консерви. Після стерилізації м'ясні або м'ясо-рослинні консерви за мікробіологічними показниками повністю відповідають вимогам промислової стерильності, що пред'являються до консервів групи "А".

Оболонки мають глянцевою поверхню і привабливий товарний вигляд, що сприяє сприйняттю продукту, як високоякісного виробу. Зручність використання таких м'ясних або м'ясо-рослинних консервів полягає в наступному: дешевший і поживний продукт, ніж консерви в металевих банках, більш безпечний продукт в санітарному відношенні, оскільки не потребує наявності консервного ножа. Такі консерви, безсумнівно, легші за вагою і зручніші в користуванні, ніж консерви в металевих банках, наприклад в похідних умовах. М'ясні або м'ясо-рослинні консерви

можна випускати як на м'ясопереробних ковбасних заводах, окремих механізованих лініях, так і на пристосованих консервних підприємствах, а реалізовувати через торговельну мережу.

Дослідним шляхом встановлено, що при будь-яких режимах стерилізації продукції в зазначених кількісних межах, запропонованим способом досягають необхідного стану готовності. Органолептична оцінка та біологічна цінність готового продукту, виготовленого за запропонованим способом, виявляється вищою, ніж для аналогічної продукції, отриманої в бляшаних або металевих банках, за рахунок підвищення рівномірності та скорочення часу термообробки, збереження важливих біологічно активних речовин продукту (вітамінів). При цьому термін зберігання м'ясних або м'ясо-рослинних консервів у поліамідних оболонках є тривалим - до 18 місяців. Якість м'ясних та м'ясо-рослинних консервів, вироблених із застосуванням цього способу, відповідає за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками високим нормативним вимогам. Таким чином можна виробляти широкий асортимент м'ясних і м'ясо-рослинних консервів.

Експериментально доведено, що застосування запропонованого способу виробництва м'ясних або м'ясорослинних консервів дає можливість отримувати високоякісний продукт із збільшеним терміном зберігання.

Готовий продукт м'ясних або м'ясо-рослинних консервів отримав позитивні відгуки від споживачів, які зазначили високу якість продукту та збільшений термін зберігання.

Таким чином, застосування запропонованого способу виробництва м'ясних або м'ясо-рослинних консервів дає можливість отримати продукт, що характеризується покращеними смаковими якостями та збільшеним терміном зберігання, на відміну від існуючих. Отриманий продукт має високу харчову цінність, зручний у використанні і задовольняє різний спектр широкого кола споживачів.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва м'ясних та/або м'ясо-рослинних консервів, що включає попередню підготовку м'ясної та/або рослинної сировини, перемішування складових частин з додаванням харчових добавок, розфасовку, закупорку, стерилізацію та охолодження, який **відрізняється** тим, що розфасовку проводять в поліамідну оболонку, далі проводять її закупорку з двох сторін і направляють на стерилізацію, після чого охолоджують.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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

---

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