



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119616** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23C 7/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

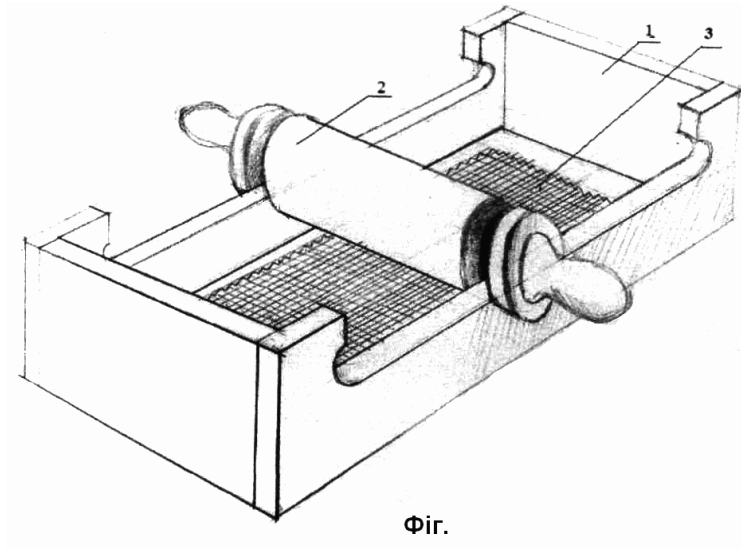
(21) Номер заявки:	<b>u 2017 04617</b>	(72) Винахідник(и):	<b>Крицак Володимир Степанович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки:	<b>12.05.2017</b>	(73) Власник(и):	<b>Крицак Володимир Степанович,</b> вул. Г. Мазепи, 52, кв. 26, м. Івано- Франківськ, 76000 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	<b>25.09.2017</b>	(74) Представник:	<b>Рогуля Ольга Петрівна, реєстр. №233</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	<b>25.09.2017, Бюл.№ 18</b>		

## (54) ПРИСТРІЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ВІДБИВНИХ "КАРМАНАДНИЦЯ"

### (57) Реферат:

Пристрій для приготування відбивних складається із корпусу і притискного елемента, причому корпус виконано у вигляді прямокутної коробки із зрізаними наполовину висоти бічними краями, які одночасно є напрямними для притискного елемента у вигляді тачівки, оснащеної ручками, корпус якої виконаний з додатковими прорізами по краях наполовину радіуса і співрозмірними із зрізаними бічними краями коробки, входять в них і з можливістю вільно котитися назад-вперед по цих напрямних, а дно коробки оснащено ребристою поверхнею у вигляді чотирикутних пірамідок, встановлених поряд одна з одною гострими кутами вгору.

UA 119616 U



Корисна модель стосується способу виготовлення формованих харчових продуктів, відповідно до якого з одного або множини харчових продуктів, до яких належать, зокрема, м'ясо, риба, дичина, птиця, вуглеводнемісні продукти та/або овочі, або з поєднання та/або суміші таких продуктів, напівфабрикат та з цього напівфабрикату формують харчовий продукт бажаної форми в процесі переробки на технологічній лінії із застосуванням принаймні

однократного процесу формування, причому в процесі формування напівфабрикат за допомогою щонайменше одного штампа притискають до плоскої або фасонної упорної плити для надання потрібної форми.

Спосіб виготовлення формованих харчових продуктів такого типу відомий з патенту ЕР 1156720 В1. За цим способом як напівфабрикат використовують цілісні шматки м'яса з прожилками жиру, які вмішують у порожнину прес-форми та за допомогою штампа надають їм геометричну форму, яка визначається порожниною прес-форми. При цьому, залежно від товщини та ширини напівфабрикатів, потрібне їх деформування в більшому або меншому ступені. Відформований таким чином шматок м'яса потім виймають з порожнини прес-форми та факультативно спрямовують на подальше перероблення, зокрема на термообробку або на приготування іншим способом.

Хоча відомий спосіб забезпечує виготовлення м'ясних виробів бажаної форми, в результаті деформації м'яса виникає небезпека, що структура цього м'яса, незважаючи на максимальну можливу обережність обробки, змінюється настільки, що приготований таким чином шматок м'яса для споживача буде відрізнятися від натурального шматка м'яса, зокрема, за зовнішнім виглядом, м'якістю (ніжністю) та смаковими відчуттями. Крім того, при значному ході преса в процесі формування завжди існує ймовірність мимовільних розривів у клітинній структурі м'яса, які можуть призвести до втрати враження цілісності шматка або, в процесі подальшої термообробки, до розпаду шматка вздовж цих розривів, зміни кольору у відповідних місцях.

Найближчим за технічною суттю є "Установка для виготовлення формованих харчових продуктів" (патент України № 98514), яка включає в себе формувальний пристрій, в який можуть подаватися напівфабрикати, та щонайменше один штамп, а також щонайменше одну упорну плиту, яка взаємодіє зі штампом, причому цей формувальний пристрій може надавати задану форму або товщину напівфабрикату, вміщеному між штампом та упорною плитою, згідно з корисною моделлю, цей формувальний пристрій виконаний так, що штамп для здійснення способу може встановлюватися відносно до упорної плити з врахуванням параметрів тривалості, тиску та/або довжини шляху штампа.

Недоліком згаданого прототипу є масштабність його застосування. Для малих порцій напівфабрикатів в ресторані, кафе, барі чи в домашніх умовах нема потреби в цілому конвеєрі, але виготовлення відбивних є досить трудомістким процесом і його пропонується механізувати.

Задача корисної моделі - розробка пристрою для приготування відбивних шляхом одночасного і рівномірного відбивання цілого куска м'яса (риби, дичини) зменшити трудомісткість і енергозатратність процесу, покращити якість виробу, при збереженні і покращенні його смакових (органолептичних) властивостей.

Поставлена задача вирішується пристроєм для приготування відбивних "КАРМАНАДНИЦЯ", який складається із корпусу, виконаного у вигляді прямокутної коробки із зрізаними наполовину висоти бічними краями, які одночасно є напрямними для притискного елемента у вигляді тачівки, оснащеної ручками, корпус якої виконаний з додатковими прорізами по краях наполовину радіуса і співрозмірними із зрізаними бічними краями коробки, входять в них і з можливістю вільно котитися назад-вперед по цих напрямних, а дно коробки оснащено ребристою поверхнею у вигляді чотирикутних пірамідок, встановлених поряд одна з одною гострими кутами вгору.

Суть корисної моделі пояснюється кресленням, де 1 - корпус у вигляді коробки, 2 - притискний елемент - тачівка, 3 - ребриста поверхня на дні корпусу.

Пристрій працює таким чином:

На дно коробки корпусу кладуть попередньо підготовлений, очищений від сухожилля і кісточок, однорідний кусок м'яса, товщиною приблизно 8-12 мм, солять, перчать, додають часник (залежно від смаку і рецепту приготування), спеції, і прокатують тачівкою кілька разів. Перевертають м'ясо і прокачують кілька разів знову. Відбивна готова до смаження.

В результаті чиста поверхня, чисті руки, ніякого стукоту молотком на кухні, рівномірно "відбита" поверхня. Для покращення ефекту рекомендується прокатувати підморожені кусочки м'яса, вода у вигляді кристаликів льоду залишається у виробі і до смаження не розтоплюється, що робить готовий виріб, саму відбивну, особливо сочистою.

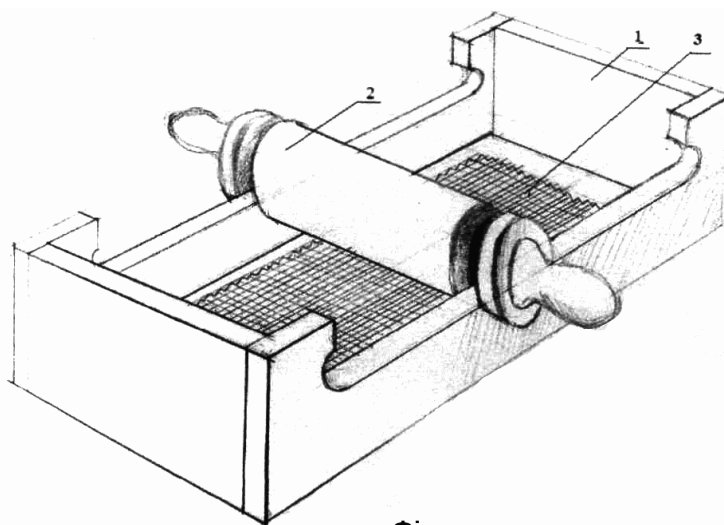
Пристрій розроблено автором на підприємстві в м. Івано-Франківську. Апробовано в домашніх умовах, отримано позитивні оцінки від родини і друзів. Підготовлена технічна документація. Готується серійний випуск.

5

# ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Пристрій для приготування відбивних, що складається із корпусу і притискного елемента, який **відрізняється** тим, що корпус виконано у вигляді прямокутної коробки із зрізаними наполовину висоти бічними краями, які одночасно є напрямними для притискного елемента у вигляді тачівки, оснащеної ручками, корпус якої виконаний з додатковими прорізами по краях наполовину радіуса і співрозмірними із зрізаними бічними краями коробки, входять в них і з можливістю вільно котитися назад-вперед по цих напрямних, а дно коробки оснащено ребристою поверхнею у вигляді чотирикутних пірамідок, встановлених поряд одна з одною гострими кутами вгору.



Фіг.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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