



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119080** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23L 17/00
A23B 4/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 02928	(72) Винахідник(и): Луцай Григорій Кімович (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.03.2017	(73) Власник(и): ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.09.2017	ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ІНТЕРРИБФЛОТ",
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.09.2017, Бюл.№ 17	пр-кт Академіка Палладіна, 44, корп. 8, м. Київ, 03680 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КОНСЕРВІВ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва рибних консервів включає підготовку сировини у вигляді частин рибних тушок та укладання їх у банку з прозорого матеріалу, з розташуванням частин рибних тушок усередині банки з наступним додаванням рідини для заливання та герметичним закупорюванням банки металевою кришкою. При цьому попередньо забезпечують довжину частини рибної тушки рівною висоті банки або менше її на 4...5 мм, потім розташовують частини рибних тушок вздовж стінок банки хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки, причому бічну поверхню частини рибної тушки орієнтують переважно паралельно стінці банки з можливістю огляду черевця рибної тушки, при цьому здійснюють закупорювання банки металевою кришкою. При цьому використовують скляні банки з отвором, майже однаковим з діаметром банки.

UA 119080 U

Корисна модель належить до рибної промисловості, зокрема, до виготовлення рибних консервів в олії або іншій прийнятній рідині для заливання, з дрібної розробленої риби з упакуванням у жорстку тару, що містить корпус, виготовлений зі скла або іншого прозорого матеріалу, наприклад, методом лиття та може бути використана на рибообробних підприємствах.

Відомий спосіб виробництва рибних консервів відповідно до ГОСТ 7452-97 "Консервы рыбные натуральные. Технические условия", дата введення 01.01.1998, відповідно до якого здійснюють підготовку сировини у вигляді рибних тушок та укладання їх у металеву банку з розташуванням рибних тушок рядами по висоті банки з наступним додаванням рідини для заливання та герметичним закупорюванням банки. При цьому рибні тушки укладаються черевцями або спинками до кришки банки паралельними або взаємно перехресними рядами з одночасною орієнтацією в ряду кожної тушки по відношенню до сусідньої головною частиною до хвостової.

Недоліком способу є відносне зниження споживчих параметрів рибних консервів, що обумовлено неможливістю огляду якості рибних тушок та рідини для заливання, особливо окремих частин рибних тушок, наприклад, таких як черевце тощо, що не надає можливості споживачу оцінити якість рибних консервів при їх купівлі.

Як найближчий аналог прийнято спосіб виробництва рибних консервів відповідно до патенту України № 94636, опублікованого 25.11.2014 р. у бюлетені № 22, МПК (2014.01): A23L 3/00, A23B 4/00, згідно з яким спосіб виробництва рибних консервів включає підготовку сировини у вигляді частин рибних тушок та укладання їх у скляну банку з розташуванням частин рибних тушок усередині банки з наступним додаванням рідини для заливання та герметичним закупорюванням банки металевою кришкою, при цьому попередньо забезпечують довжину частини рибної тушки рівною висоті банки або менше її на 4...5 мм, потім розташовують частини рибних тушок вздовж стінок банки хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки, причому бічну поверхню частини рибної тушки орієнтують переважно паралельно стінці банки з можливістю огляду черевця рибної тушки, при цьому здійснюють закупорювання банки металевою кришкою.

Недоліком способу за найближчим аналогом є відносне зниження споживчих параметрів рибних консервів, що обумовлено розташуванням частини рибних тушок вздовж стінок банки хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки, яке є меншим за основний діаметр банки. Підвищена складність процесу укладання рибних тушок по відношенню до стінок банки, та закупорювання банки обумовлена конструкцією банки. Це не дає можливості розташувати всі рибні тушки в одній площині, без загинання хвостової або головної частини.

Споживач при діставанні рибних тушок не має можливості та змогу дістати її в тому вигляді, в якому вона є в банці. Наприклад при діставанні рибних тушок вони ламаються, що негативно впливає на зовнішній вигляд та не надає можливості споживачу в повній мірі оцінити куплений продукт по якості та органолептичним показникам.

В основу корисної моделі поставлена задача забезпечення виймання рибних тушок без деформації та ламання після зберігання та транспортування.

Також укладання рибних тушок в банку без загинання хвостової або головної частини дає можливість спрощування укладку та закупорювання банки кришкою.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва рибних консервів, що включає підготовку сировини у вигляді частин рибних тушок та укладання їх у скляну банку, яка є циліндричної форми, з розташуванням частин рибних тушок усередині банки з наступним додаванням рідини для заливання та герметичним закупорюванням банки металевою кришкою, згідно з корисною моделлю, попередньо забезпечують довжину частини рибної тушки рівною висоті банки або менше її на 4...5 мм. Отвір банки майже однаковий з діаметром банки, тому при розташуванні частини рибних тушок вздовж стінок банки хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки, всі рибні тушки укладаються без загинання та щільними рядами. Частини рибної тушки орієнтують переважно паралельно стінці банки з можливістю огляду черевця рибної тушки, при цьому здійснюють закупорювання банки металевою кришкою.

При цьому як сировину можуть використовувати рибні тушки шпрот або анчоусів, або кільки, або салаки.

При цьому як металеву кришку використовують кришку, що загвинчується, з різьбою (Twist-off).

Попереднє забезпечення довжини частини рибної тушки рівною висоті банки або менше її на 4...5 мм з наступним розташуванням частини рибних тушок вздовж стінок банки, без загинання хвостової або головної частини у напрямку отвору банки та орієнтацією бічної поверхні частини рибної тушки переважно паралельно стінці банки з можливістю огляду

черевця рибної тушки, дозволяє підготувати сировину рибних консервів для розміщення у скляній банці та для її наступного огляду з зовнішнього боку банки. При цьому закупорювання банки металевою кришкою забезпечує надійну герметизацію банки з можливістю огляду рибних тушок без розкупорювання банки через стінки банки, а саме дозволяє споживачеві бачити

5 консистенцію, стан, колір дрібних рибних тушок (шпрот, анчоусів, кільки, салаки та подібного), переконатися в їх сортності і у відсутності усередині банки луски і сторонніх домішок, у відсутності помутніння масла або рідини для заливання і у відсутності зважених часток, що, відповідно, підвищує контроль споживача за якістю сировини та рибних консервів у цілому при їх купівлі, і таким чином, підвищує споживчі якості рибних консервів, виготовлених заявленим

10 способом.

При відкритті банки споживач має можливість без перешкод дістати рибні тушки в тому вигляді яким вона є в банці, що позитивно впливає на зовнішній вигляд та дає можливість споживачу в повній мірі оцінити куплений продукт по якості та органолептичним показникам.

При цьому використання як сировини рибних тушок шпрот або анчоусів, або кільки, або салаки для виготовлення рибних консервів дозволяє спростити підготовку сировини для заявленого способу.

15

Використання отвору скляної банки з майже однаковим розміром з діаметром банки надає можливість розташувати частини рибних тушок вздовж стінок банки хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки без загинання, та дає можливість щільніше укласти ряди

20 рибних тушок - наслідком такого укладання є підвищення діставання рибних тушок без ламання та псування зовнішнього вигляду кінцевим споживачем. Також щільніша укладка дає переваги щодо транспортування готового продукту до кінцевого споживача.

Також використання кришки, що загвинчується, з різьбою (Twist-off), для закупорювання банки дозволяє забезпечити необхідну герметичність упаковки рибних консервів з одночасним збереженням якості продукту тривалий час і при цьому забезпечити швидке відкривання банки споживачем після купівлі, що додатково підвищує споживчі якості виробу, виготовленого заявленим способом.

25

Також таке конструктивне виконання є досить зручним для відкривання та привабливим з точки зору промислової естетики пакування харчових продуктів.

Нижче наведено приклад реалізації корисної моделі, який проілюстрований фотографією, на якій наведено загальний вид рибних консервів у банці, виготовлений заявленим способом. Наведений приклад реалізації та зображувальні матеріали ніким чином не обмежують права заявника, а тільки розкривають суть корисної моделі.

30

На фото зображено загальний вид рибних консервів у банці, які вміщують у банку 1, виготовлену зі скла, з металевою кришкою 2. Всередині банки розташовано рибні тушки 3 з довжиною, рівною висоті банки або менше її на 4...5 мм. Розташовують частини рибних тушок 4 вздовж стінок банки 1 хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки, причому бічну поверхню 4 частини рибної тушки орієнтують переважно паралельно стінці банки з

35

можливістю огляду черевця 5 рибної тушки.

Заявлений спосіб реалізують наступним чином.

40

Спочатку здійснюють підготовку сировини у вигляді рибних тушок. Підготовка може включати розділку рибної сировини та очистку її від луски, відокремлювання голови та хвоста, варку, коптіння тощо. Після здійснюють укладання їх у скляну банку 1 з розташуванням частин рибних тушок 3 вздовж стінок банки 1 хвостовою або головною частиною у напрямку отвору

45

банки, причому бічну поверхню 4 частини рибної тушки орієнтують переважно паралельно стінці банки з можливістю огляду черевця рибної тушки. Після розташування рибних тушок необхідним чином здійснюють заливання їх олією або іншим розчином для заливання, наприклад, бульйоном або рідиною з необхідною кількістю консервантів (особливо у випадку приготування пресервів). Потім герметично закупорюють банки металевою кришкою 2 з

50

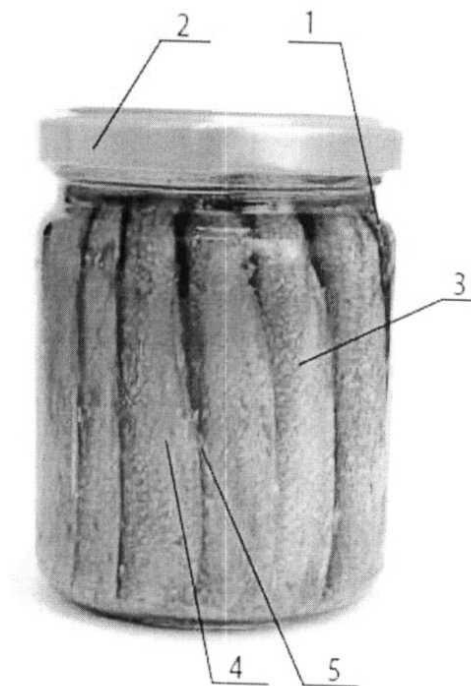
наступною стерилізацією при температурі не менше 100° С.

Виготовлені таким чином рибні консерви забезпечують контроль споживача за вмістом банки з консервами без її розкривання та спрощують розкривання банки, діставання рибних тушок, що підвищує споживчі якості виробу. Щільність укладки рибних тушок, без загинання хвостової або головної частини, дає переваги щодо транспортування готового продукту, а кінцевому споживачу надає можливість діставати рибні тушки без фактичного ламання та псування зовнішнього вигляду.

55

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб виробництва рибних консервів, що включає підготовку сировини у вигляді частин рибних тушок та укладання їх у банку з прозорого матеріалу, з розташуванням частин рибних тушок усередині банки з наступним додаванням рідини для заливання та герметичним закупорюванням банки металевою кришкою, який **відрізняється** тим, що попередньо забезпечують довжину частини рибної тушки рівною висоті банки або менше її на 4...5 мм, потім розташовують частини рибних тушок вздовж стінок банки хвостовою або головною частиною у напрямку отвору банки, причому бічну поверхню частини рибної тушки орієнтують переважно паралельно стінці банки з можливістю огляду черевця рибної тушки, при цьому здійснюють закупорювання банки металевою кришкою, використання скляної банки з отвором, майже однаковим з діаметром банки, надає можливість розташувати частини рибних тушок без загинання хвостової або головної частини, що дає щільну укладку та перевагу щодо транспортування готового продукту та діставання рибних тушок без її фактичного ламання та псування зовнішнього вигляду.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують рибні тушки шпротів або анчоусів, або кільки, або салаки.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як металеву кришку використовують кришку, що загвинчується, з різьбою (Twist-off).
4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що використовують отвір скляної банки майже однаковий з діаметром банки.
5. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що укладка рибних тушок здійснюють без загинання хвостової або головної частини, що дає щільну укладку та перевагу щодо транспортування готового продукту та діставання рибних тушок без її фактичного ламання та псування зовнішнього вигляду.



Комп'ютерна верстка В. Мацело

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