



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **17345** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A22C 9/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ МАСАЖУВАННЯ М'ЯСА

1

(21) u200603855
(22) 07.04.2006
(24) 15.09.2006
(46) 15.09.2006, Бюл. № 9, 2006 р.
(72) Гуць Віктор Степанович, Коваль Ольга Андріївна

2

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Спосіб масажування м'яса, що включає обробку м'яса розсолем в ємкості-масажері, який **відрізняється** тим, що в масажері періодично утворюють глибокий вакуум, при якому розсіл закипає при визначеній технологією температурі.

Корисна модель відноситься до способів обробки м'яса і може бути застосована в м'ясопереробній промисловості.

Відомий спосіб обробки м'яса в масажері [Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. посібник / За ред. к.т.н. О.В.Гвоздева, -Суми: Видавництво „Довкілля”, 2004. -с.149], який працює за тим же принципом, що й бетономішалка. На внутрішній поверхні барабана є пластини, які сприяють тому, що м'ясо на барабані майже досягає верхньої точки, а потім падає. В результаті падіння прискорюється процес всмоктування розсолу і відбувається масаж шматків м'яса.

Недолік такого способу - неможливість обробки м'яса, що містить кістки. Останні при падінні відокремлюються від м'яса і цим самим погіршується якість кінцевого продукту.

В основу корисної моделі поставлено завдання створити спосіб масажування м'яса, який дозволяє обробляти м'ясо, що містить кістки, а також інтенсифікувати процес рівномірного насичення його розсолем.

Поставлене завдання вирішується тим, що спосіб масажування м'яса включає обробку м'яса розсолем в ємкості-масажері. Згідно корисної моделі, в масажері періодично створюється глибокий вакуум, при якому розсіл закипає при визначеній

технологією температурі.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає у тому, що завдяки періодичному створенню вакууму в масажері виникає „ефект губки”, коли м'ясо інтенсивно вбирає в себе розсіл, а закипання розсолу викликає турбулізацію та інтенсивне перемішування м'яса в розсолі. Через відсутність удару при падіння м'яса з висоти даний спосіб дозволяє обробляти м'ясо з кістками, а глибокий вакуум прискорює процес рівномірного насичення його розсолем.

Приклади застосування способу.

1. М'ясо та розсіл завантажуються в масажер. Потім в масажері періодично створюється вакуум, необхідний для закипання системи і турбулентного перемішування при визначеній технологією температурі. Після закінчення обробки м'ясо та розсіл вивантажуються з масажера.

2. Приклад застосування способу по п.1, який відрізняється тим, що масажер встановлюється на віброплощадку для додаткового перемішування м'яса в розсолі. Технічним результатом є обробка м'яса, що містить кістки, а також інтенсифікація рівномірного насичення його розсолем.

Технічним результатом є обробка м'яса, що містить кістки, а також інтенсифікація рівномірного насичення його розсолем.

Комп'ютерна верстка Н. Лисенко

Підписне

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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

(13) **U**
(11) **17345**
(19) **UA**