

Винахід відносяться до харчових виробництв та до медицини, а саме до одержання харчового продукту з лікувальними властивостями.

Відомий яєчний порошок виготовлюваний з курячих яєць [1]. В процесі його виготовлення вміст яєць піддається тепловій обробці що приводять до втрати тих невеликих цілющих якостей, які мають сирі курячі яйця.

Також відомий яєчний порошок з курячих яєць виробляється методом сублимаційної сушки при якому зберігаються цілющі якості [2], [3].

З недавнього часу з'явилися домашні перепела, яйця котрих мають унікальні лікувальні властивості. Вони вміщують різноманітні цілющі речовини в біологічно збалансованих пропорціях, одночасне вживання котрих забезпечує їх оптимальне засвоювання.

Перепелині яйця вживають при різних хворобах нирок, печінки, серця, шлунку. Ними лікують гіпертонію, бронхіальну астму, розлад нервової системи, цукровий діабет, малокрів'я. Вони відновлюють потенцію, виводять із організму радіонукліди і важкі метали. Пригнічують алергію. Не мають протипоказань.

Особливо корисні дітям, вагітним, літнім людям, ослабленим різними захворюваннями, а також в період інтенсивних і тривалих фізичних та нервових навантажень.

Діти котрі постійно вживають сирі перепелині яйця легше вчаться, краще сприймають та засвоюють матеріал, швидше розвиваються розумово та фізично. В Японії на протязі десятиліть, в шкільні сніданки дітвори входять перепелині яйця [4], [5], [6].

Перепелині яйця - могутні універсальні ліки виготовлені самою природою. Такого набору лікувальних властивостей не має жоден продукт.

Недоліком перепелиних яєць є малий термін зберігання лікувальних властивостей.

Завдання полягає в тому, щоб подовжити строк зберігання лікувальних властивостей перепелиних яєць.

Це завдання вирішується виготовленням яєчного порошку, з перепелиних яєць методом сублимаційної сушки, ще дозволяє зберігати довгий час, практично без змін, всі лікувальні властивості що мають свіжі перепелині яйця [3].

Нижче приводиться конкретний приклад виготовлення яєчного порошку.

Вміст перепелиних яєць розливають товщиною до 10мм. в суцільні противні з високими бортами і заморожують до температури мінус 23-40°C, потім сушать в сублимаційній камері при температурах мінус 20°C - плюс 30-45°C при тиску 0,5-1,0мм.рт.ст. до вологості 1-2%. Готовий продукт фасують та упаковують в інертному середовищі газоподібного азоту в трьох шарові плівчасті матеріали на основі алюмінієвої фольги.

Одержаний таким способом яєчний порошок може знайти застосування як профілактичний засіб і як безпечні та надійні ліки при захворюваннях внутрішніх органів, нервової, ендокринної і інших систем, а також в поєднанні з іншими ліками.

Також може бути використаний в якості лікувальних та профілактичних добавок до різних продуктів дитячого та дієтичного харчування.

Джерела інформації:

1. ГОСТ 30363 "Продукти яичные".

2. Гуйго Э.Н. "Сублимационная сушка в пищевой промышленности", М. 1972, стр. 165.

3. Чуешов В.Л., "Промышленная технология лекарств", Х, 2002, т. 1, стр. 507.

4. Зінченко В. "Японские перепела", Житомир, 1996, стр. 17.

5. Щомин А.А. "Перепела. Содержание и разведение", Балаклея, 2000. стр. 120.

6. Пигарева М.Д. "Перепеловодство", М, 1989, стр. 101, 102.