



УКРАЇНА

(19) UA (11) 41644 (13) U
(51) МПК (2009)
A21C 11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ КОПЧЕНИХ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ

1

(21) u200901414

(22) 19.02.2009

(24) 25.05.2009

(46) 25.05.2009, Бюл.№ 10, 2009 р.

(72) ПІДКУРГАННИЙ ВІКТОР ВОЛОДИМИРОВИЧ,
UA

(73) ПІДКУРГАННИЙ ВІКТОР ВОЛОДИМИРОВИЧ,
UA

(57) Спосіб приготування копчених перепелиних
яєць, який полягає у підготовці сировини, що

2

включає відварювання яєць в соленій воді, зняття
шкаралупи, який **відрізняється** тим, що відварені і
очищені перепелині яйця закладають в розсіл,
витримують в розсолі, коптять з використанням
вільхи та фруктових порід дерев (вишня, яблуня,
груша), а для тривалого зберігання і продажу ви-
кладають в лотки шарами і заливають рослинною
олією.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме: до виробництва варено-
копчених виробів, і може бути використаний у ве-
ликих фермерських господарствах, де є достатня
кількість сировини для виготовлення цього деліка-
тесу, тобто, на перепелиних фермах.

Відомий «СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ
ВАРЕНОЇ "ЯЛОВИЧА ПИВНА ШИНКА" (Патент
№33087 А від 15.02.2001, опубл. 15.02.2001, бюл.
№1), який полягає у підготовці сировини, додаванні
суміші приправ і спецій, перемішуванні, залишанні
на 24 години для дозрівання ($t=0-(+8)^{\circ}\text{C}$), потім
сировину мелють, футерують, заповнюють білко-
зинову плівку і варять протягом 2,5-4 годин (зале-
жно від товщини батона) при температурі $75-80^{\circ}\text{C}$.
Варіння проводять до досягнення $t=70-72^{\circ}\text{C}$ в то-
вщі батона. Після варіння ковбасу охолоджують у
ваннах з питною водою до температури в центрі
батона не нижче 0°C і не вище 15°C , підкопчують
протягом 6 годин.

Недоліком способу виготовлення є неможли-
вість застосувати його для перепелиних яєць.

Найближчим за технічною сутністю є:

«Спосіб виробництва сиров'яленого м'ясного
продукту», який передбачає підготовку сировини,
витримку і термічну обробку, що в якості сировини
використовують яловичину жиловану спинну і по-
ясничну частини туші, формують шматки довжи-
ною 15-40см і шириною 5-12см, перемішують їх із
сумішшю приправ і залишають для дозрівання у
холодильній камері при температурі $0+80^{\circ}\text{C}$ на 40
дб, потім шматки м'яса промивають проточною
водою, обсушують і коптять холодним коптінням

48 годин при температурі $100-120^{\circ}\text{C}$) (патент
№35907 А, МПК: A22C11/00 від 16.04.2001, опубл.
16.04.2001, бюл. №3).

Спосіб не може бути використаний для реалі-
зації запропонованої корисної моделі, але має
цілий ряд подібних ознак.

На день подання заявки автору не вдалося
знайти жодного опублікованого джерела, де б
описано було технологію приготування копчених
перепелиних (або іншої птиці) яєць.

Технічна задача - розробити спосіб приготу-
вання копчених перепелиних яєць шляхом викори-
стання технологій засолювання і копчення одер-
жати неповторний делікатесний продукт.

Поставлена технічна задача вирішується спо-
собом приготування копчених перепелиних яєць,
який полягає у підготовці сировини, що включає
відварювання яєць в соленій воді, зняття шка-
ралупи, закладання в розсіл, витримка в розсолі,
копчення з використанням вільхи або фруктових
порід дерев (вишня, яблуня, груша), підготовка до
продажу шляхом викладання в лотки одним ша-
ром заливання рослинною олією. Спосіб здійснює-
ється наступним чином:

підготовка сировини:

- відварювання яєць в соленій воді протягом 3-
5 хвилин, пропонується в соленій (підсолений воді),
оскільки це додаткова дезінфекція, і крім того шка-
ралупа легше відділяється від яйця, якщо варити
його в соленій воді;

- зняття шкаралупи (робиться вручну);

- закладання в розсіл;

- витримка в розсолі;

UA (19) 41644 (11) U

- копчення з використанням вільхи або фруктових порід дерев (вишня, яблуна, груша).

підготовка до продажу:

- шляхом викладання в лотки шарами заливання рослинною олією(можна використовувати оливкову, макову, з насіння гарбуза, лляну, конопляну, з зародків пшениці, соняшникову, кукурудзяну, бавовникову, або їх суміш).

Технічний результат - розроблено спосіб приготування копчених перепелиних яєць, шляхом

використання технологій засолювання і копчення, одержано неповторний делікатесний продукт. Промислове застосування

Спосіб приготування копчених перепелиних яєць розроблено автором і впроваджено на Фермерському господарстві «Райдуга» в с. Синяк Вишгородського району Київської області. Виготовлено пробну партію. Готуються документи для серійного виробництва і збуту.