



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51264

(13) A

(51) B A23B5/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ КОНСЕРВУВАННЯ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ

1

2

(21) 2002021113

(22) 12 02 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Павлюков Володимир Іванович

(73) Павлюков Володимир Іванович

(57) Спосіб консервування перепелиних яєць, який включає консервування очищених яєць, який відрізняється тим, що перепелині яйця очищаються та консервуються цілими, сирими з виключенням теплового впливу на них

Винахід відноситься до галузі виробництва харчових продуктів, а саме до одержання консервованих продуктів з лікувальними властивостями з сирих яєць

Відомі способи виробництва значного асортименту консервованих продуктів з овочів, м'яса, риби, а також з яєць [1]

Але вони не вирішують завдання по поширенню різноманітної консервованої продукції з лікувальними властивостями

Найбільш близьким аналогом є спосіб консервування варених перепелиних яєць [2]

Дане технічне рішення є найбільш близьким до заявленого

Разом з цим такий спосіб має недоліки при тепловій обробці /варінні/ знищуються вітаміни та біологічно активні речовини, що містяться в сирих перепелиних яйцях [3], [4], це приводить до погіршення їх лікувальних властивостей

В основу винаходу поставлене завдання удосконалити спосіб консервування перепелиних яєць, в якому за рахунок зміни технології та консерванту зберігаються в яйцях вітаміни та біологічно активні речовини, тобто зберігаються їх лікувальні властивості

Це завдання вирішується у пропонованому способі консервування перепелиних яєць тим, що перепелині яйця консервують сирими без шкаралупи з виключенням теплового впливу на них

Нижче приводиться конкретний приклад здійснення цього способу

Сирі перепелині яйця очищають від шкаралупи, промивають у проточній воді, складають у частий посуд, заливають прохолодним консервантом і герметично закупорюють

Очищають сирі яйця від шкаралупи, наприклад, у розчині столового оцту /дві третини оцту та

одна третина води/ За 2 - 3 години шкаралупа розчиняється [5], перетворившись в тонке еластичне покриття підшкаралупової оболонки. При цьому оцет не потрапляє в середину яйця

Очищені таким чином яйця зберігають свою цілісність і форму

Ця здатність обумовлена міцністю підшкаралупової оболонки, яку автор виявив і використав у пропонованому способі консервування перепелиних яєць

Перепелині яйця - високоякісний лікувальний продукт, який містить у своєму складі вітаміни, мікроелементи та біологічно активні речовини. Ці складові у сукупності обумовлюють лікувальні властивості сирих яєць

Іх вживають при різних хворобах нирок, печінки, серця, шлунку. Ними лікують ппертонію, бронхіальну астму, розлад нервової системи, цукровий діабет, малокров'я. Вони покращують потенцію, виводять із організму радіонукліди і важкі метали, пригнічують алергію

Діти, котрі постійно вживають сири перепелині яйця легше вчаться, краще засвоюють і запам'ятовують матеріал, швидше розвиваються розумово і фізично

В Японії, на протязі десятиліть, в шкільні сніданки дітвори входять перепелині яйця

За консервант у пропонованому способі консервування прийнято, наприклад, бджолиний мед, який в цьому випадку також є складовою частиною консервованого продукту. Мед має бактерицидні [6] і лікувальні властивості [7]

Бджолиний мед - цінний продукт харчування. Він вміщує в урівноважених співвідношеннях ферменти, вітаміни, мінеральні речовини, кислоти і амінокислоти, гормони, біогенні стимулятори - всього до 80 різних лікувальних речовин [8]

(13) A
51264
(11)
(19) UA

В кожній краплі меду - цілий арсенал могутніх цілющих засобів

Тривале вживання меду значно покращує загальний стан серцево-судинного тону. Мед позитивно впливає на серцевий м'яз, корисний при гіпертонічній хворобі, кардіосклерозі. Ним лікують гастрит, виразку шлунку. Він нормалізує кислотність шлункового соку, покращує склад крові, знижує збудження нервової системи, сприяє лікуванню легеневих хвороб, особливо туберкульозу, підвищує опір організму інфекціям і шкідливим впливам, прискорює зростання молодого організму. Його вживають при різних виснаженнях. Він є добрим заспокійливим і снодійним засобом.

Немовлята, яким замість цукру дають бджолиний мед, швидше набирають вагу і не страждають проносами.

Поєднання перепелиних яєць і бджолиного меду з притаманними їм лікувальними властивостями створює потужний біологічно активний засіб, що має лікувальний вплив при понад 30-ти захворюваннях життєво важливих органів і систем людського організму.

З появою пропонованого винаходу, вперше з'являється унікальна можливість споживати зви-

чайні, без будь-якої хімії, природні харчові продукти, як безпечні ліки з дуже широким діапазоном позитивного впливу на здоров'я людини.

Пропонуємий спосіб консервування дає можливість його промислового використання на будь-якому підприємстві харчової промисловості, що дозволить забезпечити високі органолептичні та лікувальні показники.

Джерело інформації

1. Балаштик Д. "Консервирование плодов, овощей и мяса в домашних условиях" М 1959, стр 278

2. Сич В.В. Патент "Спосіб консервування перепелиних яєць" 21 980951173 11 31613А МПК⁶ А23В5/00

3. Зинченко В.Н. "Японские перепела" Житомир 1986, стр 17

4. Минделл Эри. "Справочник по витаминам и минеральным веществам" М 1957, стр 188, 192

5. Пигирева М.Д. "Перепеловодство" М 1989, стр 101, 102

6. "Справочник пчеловода" Минск, 1967, стр 346

7. Шепетков М.Ф. "Советы пчеловоду" Минск, 1983, стр 192, 193, 194, 195, 196

8. "Апитерапия сегодня" Бухарест, 1982, стр 24, 25