



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **115875**

(13) **U**

(51) МПК

**A23L 13/70** (2016.01)

**A23L 27/27** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2016 12521</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA),</b> <b>Старкова Ельвіна Решатівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>09.12.2016</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.04.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>БІОРЕСУРСІВ І</b> <b>ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ,</b> вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2017, Бюл.№ 8</b>	

**(54) РОЗСІЛ ДЛЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНИХ ВИРОБІВ ЗІ СВИНИНИ**

**(57) Реферат:**

Розсіл для копчено-варених виробів зі свинини містить нітрит натрію, цукор. Додатково містить морську сіль та нітритредукуючий бактеріальний препарат на основі денітрифікуючих мікроорганізмів *Staphylococcus carnosus*, *S. carnosus* ssp. *utilis* та охолоджений католіт з кінцевим рН 8,86 та окисно-відновним потенціалом (ОВП) -215-300 мВ.

**UA 115875 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до м'ясопереробної галузі, і може бути використана при виробництві цільном'язових солоних м'ясних виробів.

Відомий аналог [Зонин В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий, - СПб.: Профессия, 2006.-224 С, ил.], який включає підготовку сировини, шприцювання розсолу, що містить кухонну сіль, нітрит натрію, суміш спецій, цукор, фосфати.

Недоліком аналога є швидке окислення розсолу, що впливає на зберігання копчено-варених виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалити багатокомпонентний розсіл для копчено-варених виробів зі свинини, покращити функціонально-технологічні характеристики м'ясної сировини та збагатити його дефіцитними макро- і мікроелементами, та підвищити економічну ефективність виробництва.

Поставлена задача вирішується тим, що розсіл для копчено-варених виробів зі свинини містить нітрит натрію, цукор, згідно з пропонованим рішенням додатково містить морську сіль та нітритредукуючий бактеріальний препарат на основі денітрифікуючих мікроорганізмів *Staphylococcus carnosus*, *S. carnosus ssp. utilis*. та активовану воду з кінцевим рН 8,86 та окисно-відновним потенціалом (ОВП) - 215-300 мВ у наступному співвідношенні мас. %:

нітрит натрію	0,01
цукор	0,2
морська сіль	7
нітритредукуючий бактеріальний препарат на основі денітрифікуючих мікроорганізмів <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>S. carnosus ssp. utilis</i>	0,05
охолоджений католіт	92,74.

Позитивний результат досягається за рахунок використання інгредієнтів: активоване водне середовище має антиоксидантні та антисептичні властивості у комплексі з нітритредукуючим бактеріальним препаратом, що дозволяє зменшити вміст хімічних добавок (фосфатів та нітриту натрію) у складі м'ясного виробу; морська сіль збагатити його дефіцитними макро- та мікроелементами.

Введення до складу компонентів (кг на 100 л) 7 % морської солі та 0,05 % денітрифікуючих мікроорганізмів *Staphylococcus carnosus*, *S. carnosus ssp. Utilis*, 0,01 % нітриту натрію, 0,2 % цукру. Отриману суміш інтенсивно перемішують до повного розчинення, потім додають охолоджений католіт 92,74 % та знову перемішують. Готовий розсіл має температуру +4 °С.

Технічним рішенням корисної моделі є те, що вона дає змогу отримати високоякісний та безпечний продукт, стабільний при зберіганні, збагачений дефіцитними макро- та мікроелементами, підвищити вологосв'язуючу здатність, пластичність виробу, інтенсифікацію розпаду нітриту натрію та утворення нітрозопігментів, сприяє підвищенню стабільності забарвлення при зберіганні, збільшує вихід продукту.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Розсіл для копчено-варених виробів зі свинини, що містить нітрит натрію, цукор, який **відрізняється** тим, що додатково містить морську сіль та нітритредукуючий бактеріальний препарат на основі денітрифікуючих мікроорганізмів *Staphylococcus carnosus*, *S. carnosus ssp. utilis* та охолоджений католіт з кінцевим рН 8,86 та окисно-відновним потенціалом (ОВП) -215-300 мВ, у наступному співвідношенні, мас. %:

нітрит натрію	0,01
цукор	0,2
морська сіль	7
нітритредукуючий бактеріальний препарат на основі денітрифікуючих мікроорганізмів <i>Staphylococcus carnosus</i> , <i>S. carnosus ssp. utilis</i>	0,05
охолоджений католіт	92,74.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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