



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **68510**

(13) **U**

(51) МПК

A23B 4/10 (2006.01)

A23B 4/20 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2011 11478	(72) Винахідник(и): Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Леонова Богдана Ігорівна (UA), Перехейда Максим Федорович (UA), Корнієвська Ольга Олегівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.09.2011	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.03.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.03.2012, Бюл.№ 6	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041, Україна (UA)

(54) ЗАСІБ ПРОЛОНГУЮЧОЇ ДІЇ ДЛЯ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ "ОБОЛАР-ПРО"

(57) Реферат:

Засіб пролонгуючої дії для варених ковбасних виробів містить у складі розчин суміші солі органічної кислоти та хлориду натрію. Складається з високоактивного водного розчину ацетату та хлориду натрію концентрацією 0,1 г/л, який вносять до складу ковбасних виробів у вигляді лускатого льоду на стадії кутерування в кількості 30-40 % до маси несоленої сировини.

UA 68510 U

Корисна модель належить до задоволення життєвих потреб людини, зокрема до м'ясопереробної промисловості, і може бути використана при виробництві варених ковбасних виробів.

Відомий засіб для подовження терміну зберігання ковбасних виробів "Алюцид" (дисертаційна робота Кузнецової Л.С на тему: "Наукове обґрунтування та практичні основи захисту поверхні харчових продуктів від враження міцеліальними грибами", Москва, 28.10.2003 р.), що являє собою водний розчин суміші натрієвої солі дегідрацетової кислоти з кухонною сіллю. Для подовження терміну придатності варених ковбас з 48-72 год. до 8 діб передбачається попереднє замочування оболонки в засобі "Алюцид" та зрошування ним поверхні готових виробів після душення.

Недоліком даного способу є знижена якість і нетривалий термін зберігання продукції внаслідок обмеженої антимікробної дії дегідрацетової кислоти та її солей, що спрямована переважно проти дріжджів і цвілевих грибів, та використання як розчинника води з невизначеним показником окисно-відновного потенціалу.

Основною задачею пропонованої нами корисної моделі на засіб пролонгуючої дії для варених ковбасних виробів "Оболар-про" є подовження терміну зберігання продукції з гарантовано стабільним рівнем безпечності протягом 10 діб та покращення комплексу якісних властивостей.

Позитивний ефект засобу досягається за допомогою оригінального складу, а саме: розчинником є активоване водне середовище, що продукується на спеціалізованому обладнанні при експериментально обґрунтованих параметрах режимно-технологічної карти, діючою речовиною засобу є розчин з визначеним дослідним шляхом співвідношенням ацетату та хлориду натрію з концентрацією 0,1 г/л. Такий вибір обумовлений тим, що оцтова кислота - природний компонент, її солі характеризуються універсальними антимікробними властивостями, є каталізаторами гідролізу білків, поєднання ацетату та хлориду натрію забезпечує синергетичний ефект дії кожного компонента.

Заявлену корисну модель на засіб пролонгуючої дії для варених ковбасних виробів "Оболар-про" реалізують шляхом внесення до складу рецептур на стадії кутикування в кількості 30-40 % до маси несоленої сировини у вигляді лускатого льоду, внаслідок чого отриманий м'ясний фарш має окисно-відновний потенціал в межах - 100-50 мВ та рН 6,9-7,2.

Використання засобу "Оболар-про" дозволяє отримати високоякісні та стійкі при зберіганні м'ясні вироби, внаслідок позитивної комплексної дії активованого водного середовища як розчинника для консервуючої суміші ацетату та хлориду натрію.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Засіб пролонгуючої дії для варених ковбасних виробів, що містить у складі розчин суміші солі органічної кислоти та хлориду натрію, який **відрізняється** тим, що складається з високоактивного водного розчину ацетату та хлориду натрію концентрацією 0,1 г/л, який вносять до складу ковбасних виробів у вигляді лускатого льоду на стадії кутикування в кількості 30-40 % до маси несоленої сировини.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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

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