



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **80221**

(13) **U**

(51) МПК

A23B 4/005 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 09644**

(22) Дата подання заявки: **09.08.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **27.05.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **27.05.2013, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):

Пацко Георгій Миколайович (UA)

(73) Власник(и):

Пацко Георгій Миколайович,
вул. Перше Травня, 3, с. Митниця,
Васильківський р-н, Київська обл., 08643
(UA)

(74) Представник:

Кравець Наталія Леонтіївна, реєстр.
№382

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ХРУСТКОГО ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення хрусткого харчового продукту зі свинячої шкіри, в якому попередньо підготовлену свинячу шкіру варять, дають стікти волозі, подрібнюють, висушують, обробляють в киплячому жирі, видаляють надлишки жиру. Сировину варять у підсоленому розчині, подрібнюючи відразу після варіння.

UA 80221 U

Корисна модель належить до галузі виробництва харчових продуктів, а саме виробництва сухих закусок готових до споживання.

Відомо спосіб виготовлення продукту зі свинячої шкіри, в якому свинячу шкіру зневоднюють, зачищають від жиру та забруднень, варять протягом 30-50 хвилин в 0,3-1,5 % розчині бікарбонату натрію при температурі 98-100 °С і рідинному коефіцієнті від 0,1-1,5 до 1,0-2,0. Сировина витримується на стікання, подрібнюється на шматки від 6×6 до 12×12 мм та сушиться при температурі 120-140 °С протягом 60-120 хв. До кінцевої місткості вологи 6±1 %. Шматки охолоджують при кімнатній температурі, занурюють в киплячий свинячий жир з температурою 200±10 °С. Через 6-10 с напівфабрикат "вибухає", підіймається на поверхню жиру, збільшується в об'ємі в 5-6 разів, надлишки жиру видаляються обдувом повітря (патент Російської федерації №2183098, номер заявки №2000116485/13).

Недоліком цього способу є велика енергоємність виробництва, токсичність та канцерогенність готового продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача поліпшення смакових якостей та пришвидшення виробничого процесу з одночасним його здешевленням.

Поставлена задача вирішується тим, що попередньо підготовлену свинячу шкіру варять у розчині з додаванням солі, що суттєво поліпшує смакові якості готового продукту, дають стікти волозі та подрібнюють сировину відразу, поки вона гаряча і волога, що дає можливість уникнення використання дорогого обладнання та пришвидшує виробничий процес в цілому. Оброблену сировину висушують при температурі від 45 до 160 °С на сушарках інфрачервоного типу або сушарках з примусовим нагнітанням та рециркуляцією повітря в камеру сушіння, які суттєво збільшують швидкість процесу сушіння при енергозатратності до 1 кВт на 1 кг по вологому продукту до кінцевої вологості 5-15 %. Даний варіант суттєво знижує витрати на електроенергію та підвищує смакові характеристики продукту. При обробленні свинячих шкірок в киплячому жирі застосовують рослинний жир, який надає можливість виключити з ланцюга виробництва процес топлення тваринного жиру, менш канцерогенний та менш токсичний.

Технічним результатом корисної моделі є суттєве здешевлення виробництва готової продукції при одночасному зниженні токсичності та канцерогенності.

Приклад: свинячу шкіру, зачищають від жиру та забруднень, варять протягом 30-50 хвилин в 0,3-1,5 % розчині бікарбонату натрію при температурі 98-100 °С і рідинному коефіцієнті від 0,1-1,5 до 1,0-2,0 з додаванням солі в пропорції, необхідній для того, щоб варена шкіра не була прісною, а в міру підсоленою. Сировина, поки вона ще гаряча, не застигнувши до кімнатної температури, додатково зачищається від надлишків сала та подрібнюється на шматки від 6×6 до 12×12 мм та сушиться при температурі 120-140 °С протягом 60-120 хв. До кінцевої місткості вологи 6±1 %. Шматки охолоджують при кімнатній температурі, занурюють в киплячий рослинний жир з температурою. Через деякий час напівфабрикат вибухає та піднімається на поверхню жиру, збільшується в об'ємі в 5-6 разів, надлишки жиру видаляються обдувом повітря.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виготовлення хрусткого харчового продукту зі свинячої шкіри, в якому попередньо підготовлену свинячу шкіру варять, дають стікти волозі, подрібнюють, висушують, обробляють в киплячому жирі, видаляють надлишки жиру, який **відрізняється** тим, що сировину варять у підсоленому розчині, подрібнюючи відразу після варіння, поки сировина залишається гарячою та вологою.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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