



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56772 (13) U  
(51) МПК (2011.01)  
A01K 85/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ПРИНАДИ ДЛЯ РИБ

1

(21) u201008655

(22) 12.07.2010

(24) 25.01.2011

(46) 25.01.2011, Бюл.№ 2, 2011 р.

(72) РОМАНОВ ЄВГЕН ВІКТОРОВИЧ

(73) РОМАНОВ ЄВГЕН ВІКТОРОВИЧ

(57) 1. Спосіб виготовлення принади для риб, що передбачає змішування інгредієнтів принади для одержання однорідної суміші у два або більше етапів, додавання ароматизатора й пресування, який **відрізняється** тим, що попередньо підготовлене сполучне змішують із сухим порошкоподібним барвником, додатково барвник розчиняють у воді, якою воложать сполучне, потім зволожене сполучне змішують із іншими інгредієнтами принади, отриману суміш ароматизують, завантажують у прес-форми, пресують, витримують під навантаженням, витягають із прес-форми, а потім отриманий продукт герметично упаковують.

2. Спосіб за п. 1. який **відрізняється** тим, що як сполучне використовують термічно оброблене дроблене тісто, приготовлене на воді, або відходи вафельної продукції.

3. Спосіб за п. 2, який **відрізняється** тим, що суміш інгредієнтів сполучного спочатку воложать до стану рідкої сметани, розливають на нагріту до 150-180 °С поверхню шаром 2-3 мм, запікають протягом 2-3 хв. до утворення ясно-коричневого кольору, дроблять до розмірів часток 1-2 мм і змі-

2

шують із сухим порошкоподібним барвником і воложать водою з розчиненням у ній барвником.

4. Спосіб за п. 2, який **відрізняється** тим, що сполучне у вигляді відходів вафельної продукції дроблять до розміру часток 1-2 мм, змішують із сухим порошкоподібним барвником і воложать водою з розчиненням у ній барвником.

5. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що ароматизатор вводять у суміш інгредієнтів порціями за допомогою шприца при перемішуванні суміші інгредієнтів в обертовому барабані-змішувачі.

6. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що отримане сполучне воложать порціями за допомогою шприца при перемішуванні суміші інгредієнтів в обертовому барабані-змішувачі до одержання в кінцевому продукті 6-8 мас. % води.

7. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що отриману суміш інгредієнтів ущільнюють при тиску 700-750 кГс/см<sup>2</sup>.

8. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що ущільнену суміш інгредієнтів витримують під тиском протягом не менше 2-3 с.

9. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що соду й лимонну кислоту додають до суміші безпосередньо перед завантаженням у прес-форму.

10. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що готовий продукт упаковують у термоусадочну плівку не пізніше 2,5-3 години після завершення пресування.

Корисна модель відноситься до області рибальства й може бути використана для готування прикорму для риб, що використовують як принаду або наживку для аматорського лову.

Відомо, що для успішного аматорського лову риби або в промислових масштабах необхідно використовувати наживки й принади, які приваблюють рибу своїм запахом або смаком. Найпоширеніші підгодовування й принади для риб це комахи, хробаки, залишки м'яса, для великих риб - неширокі й дрібні рибинки. Рибалки використовують самі екзотичні варіанти принади, включаючи, наприклад, камфору з медом [Сабанєєв Л.П. Життя й лов прісноводних риб. - Харків: З, фірма «Прогрес», ЛТД, 1992. - 668 з]. Однак, відомі підгодову-

вання й принади виявляються досить чутливими до змін температури, тривалості зберігання. Одні швидко втрачають свої якості при високій температурі, як, наприклад, виготовлені на основі біологічної сировини, або інші, виготовлені на основі ароматичних речовин. Крім того, використання наживок і принади необхідно не тільки для аматорського лову, але й для лову в промислових масштабах, і не тільки лову, але й для, наприклад, лікування й вирощування риби в кошах. При цьому встає питання про тривалість зберігання, транспортування й зручності при використанні.

Відомий спосіб готування корму для риб, що включає змішування інгредієнтів, зволоження шляхом розпилення через форсунки, екструдуюван-

(13) U  
(11) 56772  
(19) UA

ня, після чого суміш дроблять, знову подають у змішувач, у який подають додаткові інгредієнти, після чого подають на прес-гранулятор, з якого одержують готову продукцію у вигляді гранул [див. опис до патенту України № 73 894, М. кл. А23К 1/14, опубл. 15.09.2005 р.].

Описаний спосіб дозволяє одержати гранульований корм для риб, у якому збалансовані інгредієнти, з огляду на різні смаки риб, і зберігається форма гранул.

Однак, таке підгодовування ефективно може бути застосоване для годівлі риби при промисловому розведенні або в невеликих водоймах для розведення певної популяції риб. Для аматорського лову таке підгодовування є малоефективне, оскільки не є принадою до місця лову риби. За допомогою такої принади важко сформувати місце прикорму.

Відомий також спосіб виробництва брикетованих кормів для риб, який полягає в тім, що сипучий комбікорм із вітамінами, макро- і мікроелементами, лікарськими препаратами й іншими харчовими добавками пресують при вологості 8-12 % і тиску не менш 1500 кг/см<sup>2</sup> [див. опис до патенту України № 70804, М. кл. А23К 1/20, опубл. 15.10.2004 р.].

Описаний вище спосіб дозволяє одержувати брикети при тиску 1500 кг/см<sup>2</sup> з майже сухого комбікорму, без нагрівання, що дозволяє зберегти вітаміни й властивості лікарських засобів, а брикети не вимагають сушіння й придатні для тривалого зберігання.

Однак, такі брикети, як і в попередньому випадку, можуть бути ефективно використані тільки для годівлі риби при промисловому її розведенні, але виявляються малоефективні при використанні в конкретному місці лову, що необхідно при аматорському лові риби.

Найбільш близьким до рішення, що заявляють, по призначенню, технічній сутності й результату, що досягають при використанні, є спосіб виготовлення принади для риб, що передбачає змішування інгредієнтів принади для одержання однорідної суміші у два або більше етапів, зволоження, додавання ароматизатора й ущільнення, [див. опис до патенту РФ № 2 328 852], при якому сметаноподібну масу нагрівають до температури 165 – 185 °С до одержання світлокоричневого, коричневого кольору протягом 1,2 - 1,8 години. Ущільнення здійснюють у контейнері, що заповнюють на 2/3 сумішшю, закривають кришкою, що прикріплюють до контейнера болтами.

Готову принаду витягають із контейнера, у якому роблять спікання й використовують як принаду або для підгодовування різними відомими способами. Вона добре ріжеться, що дозволяє вирізати будь-яку необхідну форму й насадити на гачок, тобто використовувати безпосередньо як насадку. Принада може досить довго зберігатися, при цьому вона не псується, не закисає, дуже зручна при транспортуванні й застосуванні, оскільки довго не розмокає у воді.

Однак, виготовлення певної порції такої принади вимагає досить тривалого часу, крім того, при нагріванні інгредієнти в значній мірі втрачають свої смакові властивості. Спосіб виявляється ма-

лопродуктивним, оскільки за один технологічний цикл може бути виготовлена тільки одна певна порція принади на одному комплекті встаткування. Крім того, відомі склади й способи виготовлення принади не дозволяють контролювати стійкість принади у воді, що не дозволяє контролювати ефективність аматорського лову.

Тому метою пропонованого технічного рішення здійснення більше технологічного способу, що дозволяє за один технологічний цикл робити підгодовування також зі стабільними смаковими властивостями й заданою стійкістю розчинення у воді.

В основу корисної моделі поставлена задача поліпшення способу готування принади для риб, у якому, внаслідок попередньої підготовки сполучного шляхом змішування його із сухим порошкоподібним барвником, додаткового розчинення барвника у воді, якою воложать сполучне, потім змішування зволоженого сполучного з іншими інгредієнтами принади, завантаження отриманої суміші в прес-форми, пресування, витримки під навантаженням, витягу із прес-форми й герметичного впакування, забезпечується новий технічний результат, що полягає в тім, що здійснюється можливість в щодо значних об'ємів устанавлювати такі показники як стійкість смаку й аромату, а також форми принади й час її розсіпання у воді в місці установки (у місці закиду) у водоймі.

Технічний результат від використання пропонованого технічного рішення полягає у тім, що принада створює стійку хмару, що залучає як за пахом, так і кольором риб на великій площі не тільки в малорухомій воді, але й у воді з помітним плином. Запахи принади й наживки підсилюється в кілька разів. Крім того, залежно від співвідношення інгредієнтів з'являється можливість устанавлювати фіксований різний час повного розчинення принади у воді. За рахунок цього лов риби стає більше ефективним у порівнянні з ловом без використання задової принади.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виготовлення принади для риб, який передбачає змішування інгредієнтів принади для одержання однорідної суміші у два або більше етапів, додавання ароматизатора й пресування, відповідно до корисної моделі, попередньо підготовлене сполучне змішують із сухим порошкоподібним барвником, додатково барвник розчиняють у воді, якою воложать сполучне, потім зволожене сполучне змішують із іншими інгредієнтами принади, отриману суміш ароматизують, завантажують у прес-форми, пресують, витримують під навантаженням, витягають із прес-форми, а потім отриманий продукт герметично впаковують.

Відповідно до корисної моделі, суміш інгредієнтів сполучного спочатку воложать до стану рідкої сметани, розливають на нагріту до 150 -180°C поверхню шаром 2-3 мм, запікають протягом 2-3 хв. до утворення ясно-коричневого кольору, дроблять до розмірів часток 1-2 мм і змішують із сухим порошкоподібним барвником.

Відповідно до корисної моделі, сполучне у вигляді відходів вафельної продукції дроблять до розміру часток 1-2 мм, змішують із сухим порош-

коподібним барвником і воложать водою з розчи-  
ненням у ній барвником.

Відповідно до корисної моделі, ароматизатор  
уводять у суміш порціями за допомогою шприца  
при перемішуванні суміші в обертовому барабані-  
змішувачі.

Відповідно до корисної моделі, попередньо пі-  
дготовлене сполучне воложать порціями за допо-  
могою шприца при перемішуванні суміші в оберто-  
вому барабані-змішувачі до одержання в  
кінцевому продукті 6-8 мас. % води.

Відповідно до корисної моделі, суміш інгредіє-  
нтів пресують при тиску 700 -750 кГс/см<sup>2</sup>.

Відповідно до корисної моделі, спресовану су-  
міш інгредієнтів витримують під тиском протягом  
не менш 2-3 с

Відповідно до корисної моделі, соду й лимонну  
кислоту додають до суміші інгредієнтів безпосере-  
дньо перед завантаженням у прес-форму.

Відповідно до корисної моделі, готовий про-  
дукт упаковують у термоусадкову плівку не пізніше  
2,5 - 3 годин після завершення пресування.

З викладу сутності технічного рішення, що за-  
являють, видно, що спосіб одержання зазначених  
принад припускає його здійснення у відносно вузь-  
кому інтервалі параметрів. Головним при здійс-  
ненні способу є послідовність операцій способу й  
тривалість здійснення окремих операцій, які по-  
винні забезпечувати однорідність кінцевого проду-  
кту. Спосіб виготовлення принади, що заявляють,  
передбачає впакування готових брикетів не пізні-  
ше ніж через 3 години після завершення пресу-  
вання у термоусадкову плівку, щоб уникнути зміни  
вологості й зникнення ароматизатора.

Як видно з викладу сутності технічного рішен-  
ня, що заявляють, воно відрізняється від прототи-  
пу й, отже, є новими.

Пропоновані рішення принципово відрізняють-  
ся від відомих тим, що принади приготувані в  
такий спосіб створюють в місці лову на тривалий  
час стійку смакову й колірну хмару, яка залучає  
рибу. Таке готування забезпечує концентрацію в  
мінімальному об'ємі харчових, смакових і колірних  
властивостей принади, стабільність її властивос-  
тей протягом тривалого часу, можливість викорис-  
тання в широкому діапазоні, як по кількості, так і  
по складу властиво кормової наживки.

Пропоноване технічне рішення промислово  
застосовне, оскільки використане для створення  
принад, наживки та бойлів. Воно використане при  
виготовленні продукції фірми Corona Fishing.

Описане вище технічне рішення реалізують у  
такий спосіб. Суміш інгредієнтів сполучного відпо-  
відно спочатку воложать до стану рідкої сметани,  
розливають на нагріту до 150 -180 °С поверхню  
шаром 2-3 мм, запікають протягом 2-3 хв. до утво-  
рення світлокоричневого кольору, дроблять до  
розмірів часток 1-2 мм і змішують із 6-7 г сухого  
порошкоподібного барвника. У якості сполучного,  
відповідно до таблиці 1, можуть бути використані й  
відходи кондитерського виробництва, зокрема від-  
ходи вафель. Потім 3-7 г сухого порошку барвника  
розводять в 200-370 мл води й шляхом розпилен-  
ня додають у підготовлене сполучне. Отримане в  
такий спосіб сполучне, пофарбоване в жовтий,  
червоний, зелений або жовтогарячий колір, змі-  
шують із іншими інгредієнтами принади відповідно  
до таблиць 1 і 3 в обертовому барабані. Останнім  
впорскують в обертову суміш ароматизатор невели-  
кими дозами за допомогою шприца, домагаю-  
чись рівномірного розподілу його по всьому об'єму  
суміші. На один заміс суміші загальною масою  
близько 20 кг додають 50-60 мл. ароматизатора. У  
процесі перемішування інгредієнтів ведуть конт-  
роль вмісту води в суміші, оскільки для якісного  
пресування суміші необхідно, щоб її вміст перед  
пресуванням не перевищував 6-8 мас. %.

Одержану в такий спосіб суміш пресують при  
тиску 700-750 кГс/см<sup>2</sup> і витримують при такому  
тиску 2-3 с Після чого витягають із прес-форми й  
упаковують у герметичну полімерну оболонку не  
пізніше ніж через 2,5 - 3 години після завершення  
пресування.

Як показали випробування принади, виготовле-  
них пропонованим способом, в залежності від  
складу принади спосіб забезпечує їх стійкість у воді  
до повного розсіпання протягом 0,5 - 8 годин.

Принади «Бомба XXL» і «Гейзер» готують на  
сучасному промисловому встаткуванні, й кінцевий  
продукт являє собою готові брикети або циліндри-  
чної форми, або циліндричної форми з півсфера-  
ми на торцях, або прямокутної форми довжиною  
40, 45, 50, 55, 60, 70, 80 мм відповідно до таблиць  
1, 2,3.

Таблиця 1

Діаметр, мм	Довжина, мм						
	20	30	40	50	60	70	80
20	+	+	+	+	+	+	+
30	+	+	+	+	+	+	+
40	+	+	+	+	+	+	+
50	+	+	+	+	+	+	+
60	+	+	+	+	+	+	+

Таблиця 2

Діаметр, мм	Довжина, мм									
	30	40	50	60	70	80	90	100	по	120
20	+	+	+	+	+	+	+	-	-	-
30	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-
40	+	+	+	+	+	+	+	+	-	-
50	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
60	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Таблиця 3

Ширина, мм	Висота, мм				
	30	35	40	50	60
20	+	+	+	-	-
25	+	+	+	-	-
30	+	+	+	+	+
40	+	+	+	+	+
50	+	+	+	+	+
60	+	+	+	+	+

Крім того, їх готують у вигляді брикетів або прямокутної форми із закругленими кутами:

40х40 мм висота 40-80 мм, радіус закруглення 8 мм

50х50 мм висота 40-80 мм, радіус закруглення 10 мм

60х60 мм висота 40-80 мм, радіус закруглення 15 мм,

або у формі сфери діаметром 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55, 60 мм, або у формі ручної гранати.

Перевірка ефективності принада, що були виготовлені запропонованим способом, здійснювалася на Печенізьському і Старооскольському водоймищах, а також на ріках зі значною швидкістю плину, як наприклад, у деяких місцях на Сіверському Дінці, а також на ріках з повільно поточною водою, як наприклад, ріки Уди й Мжа в різну пору року.

У всіх випадках методика перевірки ефективності принада була одна. Протягом тижня на тому самому місці ріки або водоймища ловили рибу в різну пору року:

а) - без прикорму,

б) - після прикорму традиційними сумішами, наприклад, перлова каша з додаванням соняшникового масла,

в) - без прикорму з використанням принади як наживки й

г) - після прикорму принадою й

д) - після прикорму принадою й з використанням принади як наживки, що були виготовлені запропонованим способом.

Принади використали відповідно до інструкцій, які супроводжують готову продукцію. Ними поставлене кожне впакування принади фірми Sorona Fishing. При перевірці дії принади використовували впакування зі строком зберігання від 2-3 місяців до одного року.

У результаті використання принада установлено, що ефективність лову зростає з кожним випадком їхнього застосування й максимального значення досягає у випадку використання принади за схемою д).

Як видно з опису прикладів здійснення способу, запропоноване технічне рішення уявляє собою простий технологічний процес, який дозволяє за один технологічний цикл робити принади зі стабільними смаковими властивостями й заданою стійкістю розчинення у воді.