



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **69290** (13) **U**  
(51) МПК (2012.01)  
**A22C 13/00**  
**A22C 17/14** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2011 11743</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Шубіна Лідія Юріївна (UA),</b> <b>Доманова Олена Володимирівна (UA),</b> <b>Бачинська Яна Олександрівна (UA),</b> <b>Онищенко В'ячеслав Миколайович (UA),</b> <b>Дубінська Тетяна Вікторівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>05.10.2011</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.04.2012</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2012, Бюл.№ 8</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ,</b> пров. Отакара Яроша, 8, м. Харків, 61045 (UA)

**(54) СКЛАД ДЛЯ ОБРОБКИ ФАБРИКАТУ КИШОК**

**(57) Реферат:**

Склад для обробки фабрикату кишок містить водний розчин. Як розчин для обробки фабрикату кишок використовується 0,5 - 1,5% водний екстракт шипшини коричневої (*Rosa cinnamomea*).

**UA 69290 U**



Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до ковбасного виробництва і стосується складу для обробки фабрикату кишок, що використовується надалі як ковбасна оболонка.

Відомий склад для обробки фабрикату кишок, що містить луг, воду, суміш триетаноламінових солей алкіл фосфатів на основі вищих жирних спиртів фракції C<sub>10</sub>-C<sub>20</sub>, синтанол і воду, при їхньому співвідношенні 1:3, триполіфосфат, а як луг - кальциновану соду, і використовується з метою підвищення міцності виробів з кишкової сировини шляхом її обробки цим складом [1].

Недоліками відомого складу є застосування в ньому синтанолу, який не є добавкою, що дозволена до застосування в харчовій промисловості. Зазначений склад не впливає на проникність підслизового шару кишкового фабриката і не підвищує міцність підслизового шару кишкового фабриката, який використовується надалі як оболонка для ковбасних виробів [2].

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є склад для обробки фабриката кишок для ковбасного виробництва, що представляє собою 0,5-2,0 % водний розчин метилцелюлози. Готовий розчин використовують таким способом: фабрикат кишок (черева свинячі) обробляють 0,5-2,0 % водним розчином метилцелюлози безпосередньо перед набиванням [3].

Недоліками такого способу є трудомісткість технологічних операцій, а саме формовка ковбасних батонів, так як після обробки оболонка стає слизькою; на етапах охолодження йде часткове видалення розчину метилцелюлози з структури оболонки. Крім цього запропонований розчин не є економічно вигідним, так як має досить високу ціну.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення складу для обробки фабриката кишок для підвищення міцності натуральних ковбасних оболонок, зниження технологічних втрат при виготовленні ковбас та у процесі зберігання, а також отримання безпечної продукції шляхом використання як розчину для обробки кишок водного екстракту шипшини коричнеї (*Rosa cinnamomeal*).

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому складі для обробки фабриката кишок, який містить водний розчин, згідно з корисною моделлю, як розчин для обробки фабриката кишок використовується 0,5-1,5 % водний екстракт шипшини коричнеї (*Rosa cinnamomeal*).

Відміна даного способу полягає у тому, що для зниження проникності, підвищення міцності натуральних ковбасних оболонок, зниження технологічних втрат при виготовленні ковбас та у процесі зберігання, а також отримання безпечної продукції як розчину для обробки фабриката кишок використовується 0,5-1,5 % водний екстракт шипшини коричнеї (*Rosa cinnamomeal*).

Для обробки фабриката кишок використовуються водні екстракти шипшини коричнеї в концентрації від 0,5 % до 1,5 %. Вибір концентрації екстрактів ґрунтувався на експериментальних дослідженнях, згідно яким концентрація шипшини коричнеї в складі для обробки фабриката кишок більше 1,5 % призводить до зниження еластичності оболонки, а концентрація менше 0,5 % є недостатньо ефективною.

Позитивний ефект даного складу для обробки фабриката кишок полягає в тому, що завдяки раціональній дубильній дії відбувається певне ущільнення структурних компонентів фабриката кишок, зумовлене підвищенням проникності ковбасних оболонок.

Водопроникність та паропроникність (за ГОСТ 7730-55) за 48 годин необробленого кишкового фабриката (свинячих черев) складає 4,19 г/дм<sup>2</sup> та 0,37 кг/м<sup>2</sup> відповідно. Після обробки запропонованим екстрактом значення водопроникності складає 2,4-1,9 г/дм<sup>2</sup>, паропроникності - 0,31-0,23 кг/м<sup>2</sup>.

Проведені дослідження мікробіологічних показників ковбасних виробів в обробленій запропонованим способом і необробленій кишкової оболонці показали, що кількість МАФМ складає 0,5×10<sup>3</sup> КУО в 1 г, БГКП, сульфїтредукуючі клостридії, патогенні мікроорганізми (у т.ч. сальмонели), коагулазопозитивний стафілокок відсутні в масі продукту, що відповідає вимогам ГОСТ 9958-81 "Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа".

Таким чином, доведено, що склад для обробки фабриката кишок представляє собою 0,5-1,5 % водний екстракт шипшини коричнеї і є їстівним складом. При використанні запропонованого складу за рахунок проникнення в структуру кишкового фабриката екстракту шипшини коричнеї відбувається зниження втрати маси ковбас під час зберігання за рахунок зниження проникності в середньому на 17-20 % у порівнянні з натуральною необробленою оболонкою, збільшення термінів зберігання варених та смажених ковбас у натуральних оболонках до 4 і 7 діб відповідно, при збереженні якісних характеристик, що передбачені нормативною документацією.

Джерела інформації:

1. А. с. № 1183040 СССР, МКИ<sup>6</sup> А22С 17/14. Состав для обработки фабриката кишок / Т. Д. Кирилина, Н. М. Крехов, Л. И. Морозова, М. М. Андрианова, Л. Н. Бондарева, В. И. Хачиянц, Р. М. Вафина и Л. З. Чернышева: Всесоюзный научно-исследовательский институт мясной промышленности - № 3656353/28-14. Заявл. 28.07.1983. Опубл. 07.10.1985. - Бюл. № 37.

5 2. Дергунова А. А., Шишкина Н. Н. Технология производства колбасных оболочек - М.: Пищевая промышленность, 1973.

3. Декларацийний патент України № 59975 А, Україна, МПК<sup>7</sup> А22С 17/14, А22С 13/00. Склад для обробки фабрику кишок / Л. Ю. Шубіна, В. М. Онищенко, В. С. Кривіч: Харківська державна академія технології та організації харчування. - № 2003010033. Заявл. 02.01.2003. Опубл. 10 15.09.2003. - Бюл. № 9.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Склад для обробки фабрику кишок, що містить водний розчин, який **відрізняється** тим, що як розчин для обробки фабрику кишок використовується 0,5 - 1,5% водний екстракт шипшини коричнеї (*Rosa cinniamomeal*).

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

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