



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **69129**

(13) **U**

(51) МПК

A23B 4/023 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2011 10238	(72) Винахідник(и):	Бабков Микола Іванович (UA), Жураківська Мирослава Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	22.08.2011	(73) Власник(и):	ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.04.2012		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.04.2012, Бюл.№ 8		

(54) СПОСІБ ПОСОЛУ РИБИ

(57) Реферат:

Спосіб посолу риби включає витримку риби в тузлуку, який містить консервант. Як консервант використовують суміш бензоату натрію і сорбату калію при співвідношенні 1:1.

UA 69129 U

Корисна модель належить до рибної промисловості та може бути використана для посолу риби.

Найбільш близьким до способу, що заявляється, є спосіб посолу лососевих риб [див. патент РФ на винахід "Способ посола лососевых рыб" № 120761].

5 Спосіб передбачає витримку риби в тузлуку, який містить як консервант розчин леспедеди двоцвітної з вмістом сухих речовин 0,3-0,5 г/л. Даний спосіб обрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- витримка риби в тузлуку;
- наявність у складі тузлуку консерванта;

10 Але прототип має такі недоліки:

- не дає можливість багаторазового використання тузлуку;
- не відбувається пригнічення життєдіяльності мікроорганізмів.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений спосіб посолу риби, в якому шляхом використання як консерванта суміші бензоату натрію і сорбату калію
15 забезпечити багаторазове використання тузлуку з можливістю його подальшої регенерації та отримання солоної рибопродукції більш високої якості, за рахунок збереження рибою екстрактивних речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі посолу риби, що включає витримку риби в тузлуку, який містить консервант, згідно з корисною моделлю як консервант використовують суміш бензоату натрію і сорбату калію при співвідношенні 1:1.
20

Для посолу використовують розчин, приготовлений шляхом розчинення кухонної солі у воді. Процес посолу здійснюється на протязі 24 годин. В сольовий розчин додають комбінований консервант (суміш бензоату натрію та сорбату калію у співвідношенні 1:1) до досягнення його концентрації в розчині 0,1 % з наступним ретельним перемішуванням. Рибу занурюють в розчин, а після завершення процесу посолу, реалізують. Розчин, що залишився,
25 використовують при подальшому посолі (більше трьох разів). При накопиченні значної кількості білкових речовин (більше 7...10 %) його регенерують. Регенерація дає можливість його подальшого використання. Приклади конкретного способу.

Приклад. Проводили посол оселедця атлантичного. Для цього брали 1 кг риби та поміщали в 2 дм³ сольового розчину щільністю 1,18 г/см³. Розчин містив 0,1 % комбінованого консерванту (сорбат калію і бензоат натрію). Процес посолу тривав 24 години. Після одноразового посолу мікрофлора тузлуку становила 2550 кюо/см³. Контрольний посол проводили паралельно без внесення консерванта, після одноразового посолу мікрофлора тузлуку становила 12800 кюо/см³.
30 При цьому масова частка білкових речовин, що перейшли в розчин, склала 9,4 % > (див. рис.). Сумарна органолептична оцінка склала 30 балів (див. таблицю 2). Тузлук, що залишився після першого посолу, використовували двічі - для другого і третього посолу. Результати наведені в таблицях 1, 2 та на рисунку.

Як видно з таблиці 1, наявність комбінованого консерванта дозволила пригнітити розвиток мікрофлори при багаторазовому використанні тузлуку. Поступово зменшилася кількість білкових речовин, що переходять у сольовий розчин (див. рис.). Це дозволило підвищити комплекс органолептичних характеристик солоної рибопродукції за рахунок покращення смакових якостей, що підтверджують дані, наведені в таблиці 2.
40

Таблиця 1

Мікробіологічна характеристика тузлуків багаторазового використання

Кратність використання тузлуку	Мікрофлора тузлуків, кюо/см ³				
	Загальна кількість мікроорганізмів		Психрофільні мікроорганізмів	Мікроорганізми, стійкі до дії NaCl (%)	
				10	20
Вихідний тузлук	220	220	400	25	15
1	2550	12800	460	36	15
2	2520	12840	700	70	18
3	2680	12970	860	80	20

Таблиця 2

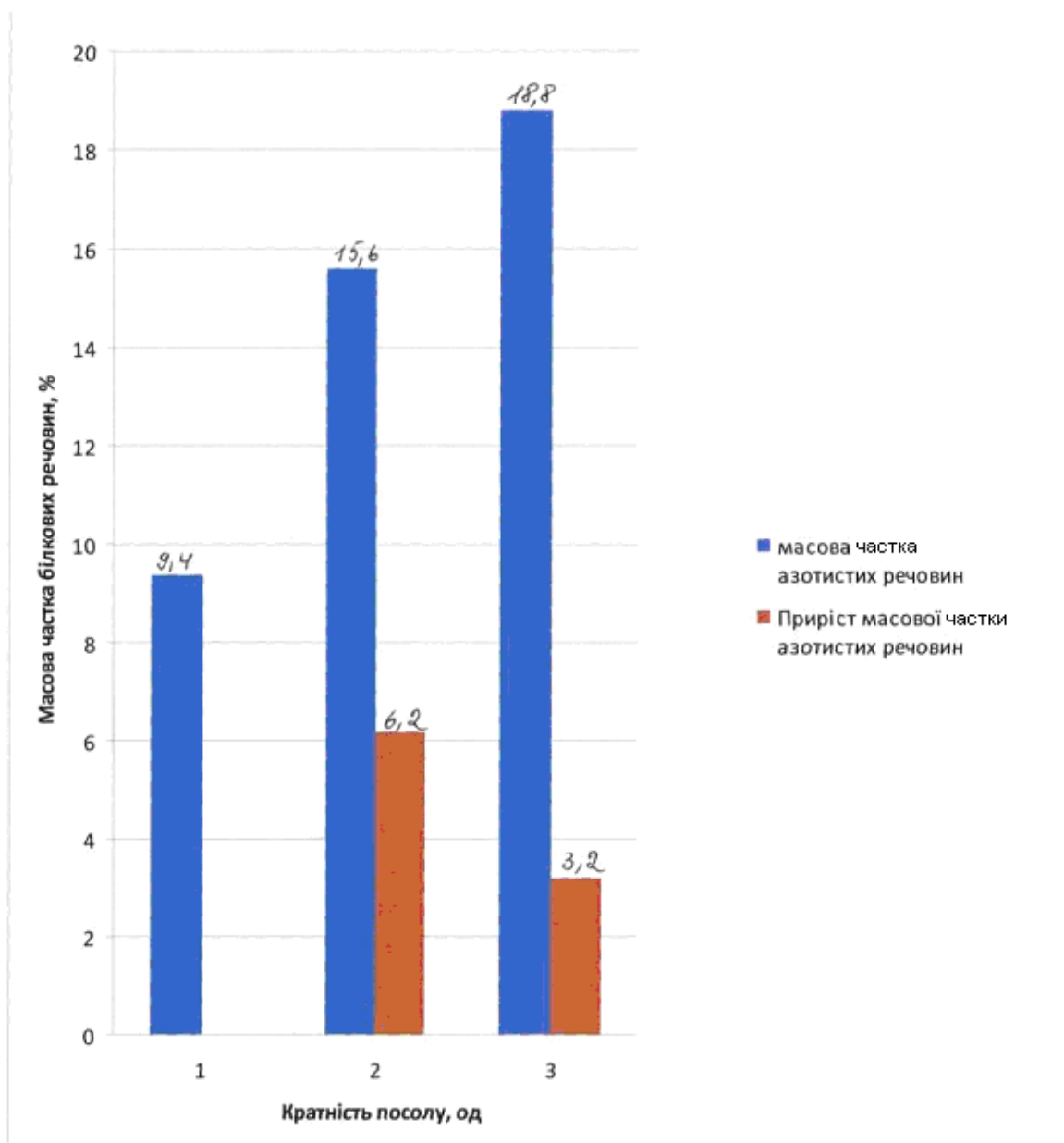
Органолептична характеристика солоного напівфабрикату

Комплексні показники	Одиничні показники	Бали при посолах		
		1-й посол	2-й посол	3-й посол
Зовнішній вигляд	Колір поверхні	3	3	3
	Наявність пожовтіння окислювального характеру	4	5	5
	Поверхневі пошкодження	4	4	4
	Цілісність брюшка	5	5	5
Запах	Ступінь властивості	4	5	5
	Ступінь появи запаху окисленого жиру	3	5	5
Смак	Ступінь властивості	3	5	5
Консистенція	Щільність	4	5	5
Всього		30	32	32

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб посолу риби, що включає витримку риби в тузлуку, який містить консервант, який **відрізняється** тим, що як консервант використовують суміш бензоату натрію і сорбату калію при співвідношенні 1:1.



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