



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **136071** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**A23L 17/00**

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

(21) Номер заявки: **u 2018 00177**  
(22) Дата подання заявки: **04.01.2018**  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.08.2019**  
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **12.08.2019, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):  
**Гура Олександр Васильович (UA),  
Соколов Сергій Анатолійович (UA),  
Севаторов Микола Миколайович (UA),  
Декань Олексій Олексійович (UA),  
Афенченко Дмитро Сергійович (UA),  
Маліч Олександр Анатолійович (UA)**

(73) Власник(и):  
**Гура Олександр Васильович,  
вул. Маршала Тимошенка, 13, кв. 107, м.  
Київ, 04212 (UA),  
Соколов Сергій Анатолійович,  
мкр. Лазурний, 28, кв. 26, м. Покровськ,  
85000 (UA),  
Севаторов Микола Миколайович,  
вул. Пушкіна, 26, кв. 11, м. Київ, 83014 (UA),  
Декань Олексій Олексійович,  
вул. Леніна, 42, кв. 30, м. Селідово, 85400  
(UA),  
Афенченко Дмитро Сергійович,  
вул. Молодіжна, 89, с. Улакли,  
Великоновосіпківський р-н, 85543 (UA),  
Маліч Олександр Анатолійович,  
вул. Чернишевського, 85, кв. 169, м. Харків,  
61002 (UA)**

**(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ РЕСТРУКТУРОВАНОЇ РИБНОЇ КОВБАСИ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виготовлення реструктурованої рибної ковбаси з використанням високого тиску включає пакування сировини в плівку, її обробку. Упаковану сировину занурюють в дистильовану воду, що виконує функцію середовища, що передає тиск, яка заповнює робочу камеру установки високого тиску і обробляють під тиском 400-600 МПа при температурі 3-20 °С протягом 10-20 хвилин без додавання структуроутворюючих речовин, та виключає стадію теплової обробки.

**UA 136071 U**



Корисна модель належить до продуктів переробки риби, а саме до фізичного способу виготовлення реструктурованих рибних ковбас, і може бути використана в рибопереробній промисловості для одержання високоякісного продукту.

5 В останні роки велике розповсюдження отримали формовані рибні вироби, в тому числі, рибні ковбаси (SU 384510, SU 1178395, SU2003/0198732, DE 10111941).

Так, відомий формований виріб, отриманий з рибного фаршу, в тому числі, ферментованого препаратом з нутрощів краба і молочнокислих бактерій (Патент України № 2212175).

10 Формовані вироби, у тому числі, ковбаси, отримані з додаванням в фаршеву суміш структуроутворюючого агенту, наприклад, препарату трансглютамінази "Активна ЕВ", зберігають монолітну структуру.

Однак формованими виробами більш високої якості, які зберігають більшу кількість поживних речовин та мають більш натуральні органолептичні показники, є рибні ковбаси, отримані без додавання структуроутворюючих речовин.

15 Найбільш близьким аналогом є відома ковбаса рибна копчена, виконана у вигляді оболонки, наповненої начинкою, отриманої з композиції, що складається з скибочок солоні риби розміром від 20 до 100 мм і допоміжних речовин, що включають структуроутворюючий агент (Патент RU 2311832). Як структуроутворюючий агент начинка містить м'ясо головоногих водних тварин в кількості від 8 мас. %, а також додатково карагенан, соєвий білок або крохмаль та загусник, загальна кількість яких (не рахуючи м'яса головоногих водних тварин) може досягати

20 18 мас. %.

Така кількість структуроутворюючих агентів забезпечує можливість отримання виробу з пружною консистенцією, тобто стійкою формою, але з очевидністю позбавляє ковбасу смаку і поживної цінності натуральної риби з-за присутності великої кількості "нерибних" компонентів.

25 В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб виготовлення реструктурованої рибної ковбаси з використанням високого тиску без термічної обробки та додавання структуроутворюючих речовин, що дозволило б отримати ковбасу високої якості при тисках у діапазоні від 400 до 600 МПа.

30 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що спосіб виготовлення реструктурованої рибної ковбаси з використанням високого тиску, який включає пакування сировини в плівку, її обробку, згідно з корисною моделлю, упаковану сировину занурюють в дистильовану воду, що виконує функцію середовища, що передає тиск, яка заповнює робочу камеру установки високого тиску і обробляють під тиском 400-600 МПа при температурі 3-20 °С протягом 10-20 хвилин.

Приклади конкретного виконання.

35 Приклад 1.

Для обробки було взято подрібнений рибний фарш (розміри шматочків 3-8 мм) з додаванням спецій, упакований в стандартну плівку "Повіден". Температура сировини на час обробки становила 5 °С.

40 Спосіб здійснюють таким чином: сировину, упакована в стандартну плівку "Повіден" масою 200 г встановлюють в робочій камері установки високого тиску. Як робоче середовище в камері високого тиску використовується дистильована вода.

Обробка відбувалась при заданих параметрах: тиск (МПа) температура (°С) - час (хвил) відповідно - 600-5 - 15.

45 Обробка сировини високим тиском дозволяє отримати рибну ковбасу однорідної пружної консистенції, повністю готову для споживання.

Приклад 2.

Спосіб реалізується так, як описано в прикладі 1, тільки обробку проводять під тиском 500 МПа, при температурі 10 °С протягом 20 хвилин.

Приклад 3.

50 Спосіб реалізується аналогічно прикладу 1, тільки обробку проводять під тиском 400 МПа, при температурі 20 °С протягом 20 хвилин.

Органолептичні характеристики рибної ковбаси не зазнали змін та відповідають характеристикам рибної ковбаси, виготовленої за традиційною технологією.

55 Переваги запропонованого способу виготовлення реструктурованої рибної ковбаси, порівняно з відомими, полягають у наступному:

реалізація запропонованого способу виготовлення реструктурованої рибної ковбаси забезпечує отримання готового продукту високої якості з більш натуральними органолептичними показниками та зі зменшеними матеріальними та енергозатратами.

Встановлено, що режим обробки реструктурованої рибної ковбаси, який заявляється, обраний із умов, які забезпечують повну стерилізацію і збереження первинних біологічних властивостей продукту.

5

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб виготовлення реструктурованої рибної ковбаси з використанням високого тиску, який включає пакування сировини в плівку, її обробку, який **відрізняється** тим, що упаковану сировину занурюють в дистильовану воду, що виконує функцію середовища, що передає тиск, яка заповнює робочу камеру установки високого тиску і обробляють під тиском 400-600 МПа при температурі 3-20 °С протягом 10-20 хвилин.

---

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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