



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147004** (13) **U**  
(51) МПК (2021.01)

**A23P 20/20** (2016.01)

**A23L 7/00**

**A23L 33/10** (2016.01)

**A23L 35/00**

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО  
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ"

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

|                                                                                       |                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (21) Номер заявки: <b>u 2021 00790</b>                                                | (72) Винахідник(и):<br><b>Унтілова Карина Андріївна (UA)</b>                                                                      |
| (22) Дата подання заявки: <b>22.02.2021</b>                                           | (73) Володілець (володільці):<br><b>Унтілова Карина Андріївна,</b><br>вул. Героїв Крут, буд. 32А, кв. 53, м. Одеса,<br>65074 (UA) |
| (24) Дата, з якої є чинними<br>права інтелектуальної<br>власності: <b>01.04.2021</b>  | (74) Представник:<br><b>Скачко Валерій Анатолійович, реєстр.</b><br><b>№50</b>                                                    |
| (46) Публікація відомостей<br>про державну<br>реєстрацію: <b>31.03.2021, Бюл.№ 13</b> |                                                                                                                                   |

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СУШІ**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування суші включає формування з рису заготовки та нанесення на неї начинки з наступним пакуванням. Суші розмішують у пакеті з полімерної плівки, після чого край пакета, по периметру суші, запаюють і вкладають в зовнішню упаковку.

**UA 147004 U**

UA 147004 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема галузі виробництва харчових продуктів з відвареного рису, типу суші, рол, готових для споживання.

З існуючого рівня техніки, який належить до розглянутої області, найбільш близьким, по сукупності ознак, до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб готування суші, який передбачає відварювання рису до готовності, виготовлення з нього шару на плоскій поверхні, формування з нього заготовки, яку просочують смаковими компонентами, наприклад,

суміш соєвого соусу, японського майонезу, соусу з вугра "унагі", яблучного оцту та цукру, готують начинку, нарізаючи невеликими шматочками, за яку використовують інгредієнти рослинного та тваринного походження, традиційні компоненти: сир Філадельфія,

сир тофу, зелений салат, шпинат, авокадо, помідор, кінза, водорості чука, броколі, соєві боби, кукурудза, креветочні чіпси, мікрогрін, м'ясо телятини, куряче філе на грилі, слабосолоний лосось, маринований лосось, тунець, тигрова креветка, гребінець, ікра летучої риби, ікра лосося, перепелині яйця, після чого начинку викладають на рисову заготовку,

шаром, вздовж краю заготовки в кількості 20-70 г на одну порцію, зверху викладають тонким шаром нарізані водорості норі та посипають кунжутом, при чому товщина рису в заготовці, в співвідношенні до товщині кожного з інших шарів інгредієнтів, складає від 1:0,2 до 1:0,1, після чого продукт кладуть в упаковку з плоским дном (патент України

№ 125983, МПК: A23P 20/20. публ. 2018 р.).

Аналогом корисної моделі з відомим способом приготування суші по наступній сукупності суттєвих ознак, що включає формування заготовки з рису та нанесення на неї начинки з наступним пакуванням.

Однак відомий спосіб приготування суші не забезпечує технічного результату корисної моделі, яка заявляється, що обумовлено пакуванням готового до споживання кулінарного виробу – суші, яке забезпечує його споживання тільки в стаціонарних умовах, та не забезпечує належного гігієнічного та механічного захисту продукту, внаслідок відсутності його фіксації в пакуванні та доступу тільки до частини харчового продукту, який безпосередньо споживається, при його споживанні при переміщенні споживача як пішки або у транспортному засобі.

В основу корисної моделі поставлена задача, яка полягає в удосконаленні відомого способу приготування суші шляхом зміни операцій та матеріалу,

який використовується у відомому способі приготування суші, що забезпечить комфорт - не споживання суші без наявності обладнаного місця для прийому їжі, наприклад в умовах руху з одночасним забезпеченням гігієнічних умов споживання їжі.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування суші включає формування з рису заготовки та нанесення на неї начинки з наступним пакуванням. Суші розмішують у пакеті з полімерної плівки, після чого край пакета, по периметру суші, запаюють і викладають в зовнішню упаковку.

Спосіб відрізняється тим, що як зовнішню упаковку використовують паперовий пакет.

Додатковий технічний результат, який забезпечує створення естетичного вигляду при одночасному підвищенні гігієнічних можливостей, забезпечується тим, що зовнішня упаковка виконана у вигляді паперового пакета.

Запропонований спосіб готування пояснює креслення, на якому позначено: суші (або рол, або подібний виріб з відвареного рису з начинкою) 1, полімерна плівка 2, зовнішня упаковка 3.

Запропонований спосіб приготування суші здійснюють наступним чином.

Попередньо відварюють рис до готовності, виготовлення з нього шару на плоскій поверхні, формують з нього заготовку, яку просочують смаковими компонентами, відповідно до рецептури, за які можуть використовуватися соєвий соус, майонез, соус унагі, васабі, соус теріякі, соус кімчі, соус спайсі, соус манго-чили, сирний соус або інші аналогічні приправи, які використовуються при приготуванні їжі. Далі на його поверхню наносять начинку, яку готують, в залежності від рецептури, наприклад тигрова креветка, сніжний краб, авокадо, огірок, сир Філадельфія, ікра масаго, тобіко, тобіко зелена, червона ікра, кунжут, салат латук, тунець, сьомга, вугор, помідор, копчена курка або інші харчові продукти, готові до споживання, і які звичайно використовуються для зазначених цілей, нарізаючи невеликими шматочками, формують з них суші або рол, нарізають, не відділяючи на окремі шматки, після чого його розмішують на горизонтальній поверхні, яка містить аркуш полімерної плівки, обгортають по поверхні сформованого харчового продукту та запаюють вільні кінцівки плівки, внаслідок чого поверхня харчового продукту охоплюється плівкою. При споживанні суші (ролу) здійснюють розрив плівки і її зняття з ділянки продукту, який збираються відкусити, що запобігає можливості зміни його форми і його втрату при вживанні їжі у процесі руху споживача та забезпечую його захист від впливу зовнішнього середовища на ту його частину, яка ще не споживається. Для зазначених цілей можна використовувати також і пакети (наприклад для вакуумного пакування),

які попередньо спаяним з трьох сторін, кладуть рол в нього та запаюють з четвертої сторони, після чого розміщують у паперовий пакет.

На зафіксований у такому пакеті суші (рол) або іншій аналогічний виріб з відвареного рису, розміщують у паперовому пакеті, який можна, після споживання, використовувати як звичайну серветку та для утилізації пакувальної плівки.

Запропонований спосіб приготування суші забезпечує можливість комфортного споживання суші без наявності обладнаного місця для прийому їжі, наприклад, в умовах руху споживача з одночасним забезпеченням гігієнічних умов споживання їжі, так як розміщення ролу суші у пакуванні, яке його охоплює, не приводить до його руйнації під впливом зовнішніх факторів, наприклад, при споживанні при переміщенні та забезпечує створення належних гігієнічних умов при його споживанні.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб приготування суші, що включає формування з рису заготовки та нанесення на неї начинки з наступним пакуванням, який **відрізняється** тим, що суші розміщують у пакеті з полімерної плівки, після чого край пакета по периметру суші запаюють і вкладають в зовнішню упаковку.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як зовнішню упаковку використовують паперовий пакет.

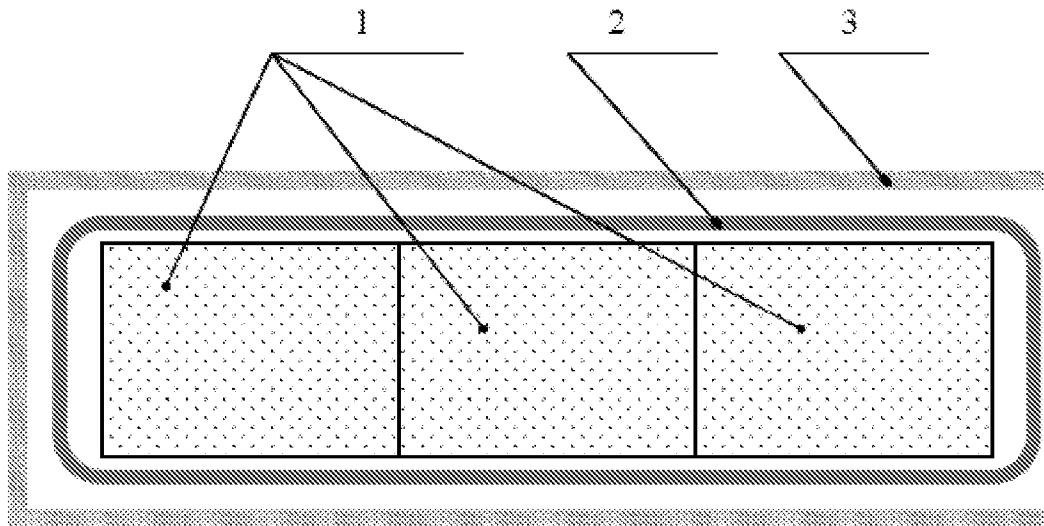


Fig. 1