



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

**(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2013156297, 07.06.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
07.06.2012

Дата регистрации:  
22.03.2017

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
07.06.2011 GB 1109454.7;  
27.02.2012 GB 1203366.8

(43) Дата публикации заявки: 20.07.2015 Бюл. № 20

(45) Опубликовано: 22.03.2017 Бюл. № 9

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: 09.01.2014

(86) Заявка РСТ:  
GB 2012/000499 (07.06.2012)

(87) Публикация заявки РСТ:  
WO 2012/168685 (13.12.2012)

Адрес для переписки:  
197101, Санкт-Петербург, а/я 128, "АРС-  
ПАТЕНТ", И.И. Липатовой

(72) Автор(ы):

ХОЛЛ Джереми (GB),  
НОРМАНТОН Джон (GB)

(73) Патентообладатель(и):

БЕРНАРД МЭТТЬЮЗ ЛИМИТЕД (GB)

(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: GB 2105570 A, 30.03.1983;US  
3637405 A, 25.01.1972 ;WO 2004080189 A1,  
23.09.2004. US 2010075016 A1, 25.03.2010.

**(54) МЕТОД ГИГИЕНЫ ПИЩИ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ**

**(57) Формула изобретения**

1. Способ сокращения количества жизнеспособных микроорганизмов, присутствующих на поверхности мяса, как часть производственного процесса по подготовке мясных продуктов, при котором:

а) берут необработанный мясной продукт, имеющий поверхностную мембрану и мышечную ткань, причем на поверхностной мембране указанного необработанного мясного продукта присутствуют жизнеспособные микроорганизмы;

б) охлаждают поверхностную мембрану посредством пульверизации жидким азотом до достижения поверхностной мембраной первой температуры между -5°C и 2°C, измеренной с помощью зонда, погруженного в мембрану или непосредственно под мембрану;

с) незамедлительно обеспечивают прогревание поверхностной мембраны до температуры ниже 4°C для получения обработанного мясного продукта; где количество жизнеспособных микроорганизмов, присутствующих на

RU 2614067 C2

RU 2614067 C2

поверхностной мемbrane, снижается, тогда как активность  $\beta$ -гидроксиацил-СоА дегидрогеназы (НАДН) мышечной ткани не повышается более чем на 2 в обработанном мясном продукте по сравнению с необработанным мясным продуктом.

2. Способ по п. 1, где мясной продукт выбран из тушки целой птицы, возможно потрошеной.

3. Способ по п. 1, где мясной продукт представляет собой часть птицы.

4. Способ по любому из пп. 1-3, где криогенное вещество применяют в сочетании с ударным воздействием струй газа.

5. Способ по любому из пп. 1-3, где микроорганизмы включают, по меньшей мере, виды *Campylobacter*.