



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **133890** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**A22C 11/00**

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 11443</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.11.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.04.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2019, Бюл.№ 8</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Перцевой Федір Всеволодович (UA), Бідюк Дмитро Олегович (UA), Душенюк Дмитро Костянтинович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA), ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
---	--

**(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ КУПАТ "ЕКСКЛЮЗИВНИ"**

**(57) Реферат:**

Спосіб отримання купат включає механічну обробку та подрібнення м'ясної сировини, приготування фаршу, заповнення оболонки, фасування, герметизацію, охолодження та пакування. Як м'ясну сировину використовують знежировану свинину напівжирну за вмісту від 65,0 % до 85,0 %, напівфабрикат гелеподібний термостійкий за вмісту від 5,0 % до 15,0 %.

**UA 133890 U**



Корисна модель належить до м'ясної промисловості та може бути використана при виробництві напівфабрикатів з січеної м'ясної сировини.

Відомий спосіб виробництва купат [1], що включає м'ясо курятини механічного обвалювання, цибулю ріпчасту свіжу, сіль, перець чорний, часник свіжий, коріандр, воду та амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1). Спосіб передбачає наступне співвідношення компонентів, (%):

м'ясо курятини механічного обвалювання	65,00-67,00
амарантове борошно гідратоване	14,00-16,00
цибуля ріпчаста свіжа	8,50-8,70
часник свіжий	0,70-0,80
перець чорний	0,18-0,19
коріандр	0,01-0,02
сіль	1,30-1,40
вода питна	решта.

Недоліком способу є висока собівартість внаслідок використання гідратованого амарантового борошна.

Найбільш близьким аналогом є спосіб виробництва купат [2], що включає технологічні процеси оброблення, обвалки, що здійснюються у виробничих приміщеннях з температурою від 10 до 14 °С і відносною вологістю повітря не вище 70-75 %. Для виробництва купат використовують в здебільшого охолоджені свинячі напівтуші з температурою в товщі стегна і лопатки від 4 до 6 °С, або розморожену сировину з температурою в товщі стегна і лопатки від 1 до 4 °С. Для виробництва виділяють м'ясну сировину з лопатки і тазостегнової частини свинячих напівтуш 2 і 4 категорій в шкурі або без неї, або з частково знятою шкурою. У процесі жилування цих частин з них видаляють шкірку, якщо вона є, сухожилля, хрящі і шпик, виділяють шматки м'ясної сировини масою від 0,6 до 1,0 кг, м'язова тканина яких містить не більше 40 % масової частки жирової тканини.

М'ясну сировину подрібнюють на вовчку через приймальну решітку, хрестоподібний ніж та вихідну решітку з діаметром отворів 10 мм.

Фарш для купат виробляють на мішалці або кутері. Спосіб включає наступне співвідношення компонентів (%):

свинина напівжирна	85,00
емульсія свинячої шкірки	5,00
сіль	2,00
фосфат	0,10
спеції	0,50
аскорбінова кислота	0,05
вода питна	7,35.

Після приготування фарш подається на шприц, де відбувається заповнення оболонки - череві свинячої, діаметром 26-28 мм, довжина батончика купат 15-16 см.

Недоліком способу є висока собівартість купат внаслідок використання дорогої м'ясної сировини.

Задачею корисної моделі є створення способу отримання купат із поліпшеними органолептичними властивостями та зниженою собівартістю за рахунок повної заміни емульсії свинячої шкірки, або часткової заміни м'ясної сировини та повної заміни емульсії свинячої шкірки на напівфабрикат гелеподібний термостійкий.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі отримання купат, що включає механічну обробку та подрібнення м'ясної сировини, приготування фаршу, заповнення оболонки, фасування, герметизацію, охолодження та пакування, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують знежировану свинину напівжирну за вмісту від 65,0 % до 85,0 %, напівфабрикат гелеподібний термостійкий за вмісту від 5,0 % до 15,0 %, яку подрібнюють на вовчку, до отриманої маси додають сіль, фосфат, спеції, водний розчин аскорбінової кислоти та воду питну, перемішують з отриманням фаршу, та подають на шприц із заповненням оболонки - череві свинячої, фасують в споживчу тару, герметизують, охолоджують до температури від 1±1 до 4±1 °С та пакують.

Відміна даного способу полягає у повній заміні емульсії свинячої шкірки, або частковій заміні м'ясної сировини та повній заміні емульсії свинячої шкірки на напівфабрикат гелеподібний термостійкий.

Використання напівфабрикату гелеподібного термостійкого для часткової заміни м'ясної сировини та повної заміни емульсії свинячої шкірки забезпечує отримання готового продукту з регульованими текстурними характеристиками та поліпшеними показниками вологоутримуючої здатності, підвищення вмісту харчових волокон, що мають комплексоутворюючу здатність.

5 Запропонований спосіб виробництва купат передбачає таке співвідношення компонентів (%):

свинина	напівжирна	65,00-85,00
знежилована		
напівфабрикат	гелеподібний	5,000-15,00
термостійкий		
сіль		2,00
фосфат		0,10
спеції		0,500-2,00
аскорбінова кислота		0,05
вода питна		решта.

Спосіб виробництва купат здійснюють наступним чином.

10 Як м'ясну сировину використовують здебільшого охолоджені свинячі напівтуші з температурою в товщі стегна і лопатки від  $4\pm 1$  до  $6\pm 1$  °С, або розморожену сировину з температурою в товщі стегна і лопатки від  $1\pm 1$  до  $4\pm 1$  °С.

М'ясну сировину з лопатки і тазостегнової частини свинячих напівтуш 2 і 4 категорій в шкірі або без неї, або з частково знятою шкірою піддають процесу жилювання задля видалення шкірки, хрящів, сухожиль та шпику. Виділяють шматки м'ясної сировини масою від 0,6 до 1,0 кг, м'язова тканина яких містить не більше 40 % масової частки жирової тканини

15 М'ясну сировину та термостійкий гелеподібний напівфабрикат подрібнюють на вовчку через приймальну решітку, хрестоподібний ніж та вихідну решітку з діаметром отворів 10 мм. До отриманої маси додають сіль, фосфат, спеції, водний розчин аскорбінової кислоти та воду питну, ретельно перемішують.

20 Після приготування фарш подається на шприц, де відбувається заповнення оболонки - череві свинячої, діаметром 26-28 мм, довжина батончика купат 15-16 см. Готовий продукт фасують в споживчу тару, герметизують, охолоджують до температури від  $1\pm 1$  до  $4\pm 1$  °С та пакують.

Готовий продукт має пружну консистенцію з глянцевою поверхнею від сірого до кремового кольору.

25 Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

Приклад 1. 85 кг знежированої свинини напівжирної та 5 кг напівфабрикату гелеподібного термостійкого подрібнюють на вовчку через приймальну решітку, хрестоподібний ніж та вихідну решітку з діаметром отворів 10 мм. До отриманої маси додають 2 кг солі, 0,1 кг фосфату, 2 кг спецій, 0,05 кг аскорбінової кислоти у водному розчині масою 5,85 кг, ретельно перемішують.

30 Після приготування фарш подається на шприц, де відбувається заповнення оболонки - череві свинячої діаметром 26-28 мм, довжина батончика купат 15-16 см. Готовий продукт фасують в споживчу тару, герметизують, охолоджують до температури від  $1\pm 1$  до  $4\pm 1$  °С та пакують. Задача способу досягається.

35 Приклад 2. 80 кг знежированої свинини напівжирної та 10 кг напівфабрикату гелеподібного термостійкого подрібнюють на вовчку через приймальну решітку, хрестоподібний ніж та вихідну решітку з діаметром отворів 10 мм. До отриманої маси додають 2 кг солі, 0,1 кг фосфату, 1,25 кг спецій, 0,05 кг аскорбінової кислоти у водному розчині масою 6,60 кг, ретельно перемішують.

40 Після приготування фарш подається на шприц, де відбувається заповнення оболонки - череві свинячої діаметром 26-28 мм, довжина батончика купат 15-16 см. Готовий продукт фасують в споживчу тару, герметизують, охолоджують до температури від  $1\pm 1$  до  $4\pm 1$  °С та пакують. Задача способу досягається.

45 Приклад 3. 75 кг знежированої свинини напівжирної та 15 кг напівфабрикату гелеподібного термостійкого подрібнюють на вовчку через приймальну решітку, хрестоподібний ніж та вихідну решітку з діаметром отворів 10 мм. До отриманої маси додають 2 кг солі, 0,1 кг фосфату, 0,50 кг спецій, 0,05 кг аскорбінової кислоти у водному розчині масою 7,35 кг, ретельно перемішують.

Після приготування фарш подається на шприц, де відбувається заповнення оболонки - череві свинячої діаметром 26-28 мм, довжина батончика купат 15-16 см. Готовий продукт фасують в споживчу тару, герметизують, охолоджують до температури від  $1\pm 1$  до  $4\pm 1$  °С та пакують. Задача способу досягається.

Збільшення вмісту напівфабрикату гелеподібного термостійкого призводить до втрати пружної консистенції, істотного зниження поживної цінності та збільшення вологості готового продукту.

5 При зменшенні вмісту напівфабрикату гелеподібного термостійкого собівартість продукту істотно не знижується та відсутній вплив на органолептичні показники.

Зрозуміло, що вище представлено декілька можливих варіантів здійснення корисної моделі, що заявляється. Корисна модель не обмежується прикладами, які було викладено вище.

10 Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання готового продукту з регульованими текстурними характеристиками та поліпшеними показниками вологоутримуючої здатності за рахунок включення напівфабрикату гелеподібного термостійкого до рецептурного складу, розширення асортименту купат, зниження собівартості готової продукції.

Джерела інформації:

15 1. Пат. 80722 Україна, МПК<sup>6</sup> A23L 1/31. Купати "КУРЯЧИ" / Гончаров Г.І., Страшинський І.М., Мозоль Ю.В. - № u201214266; Заявл. 13.12.2012; Опубл. 10.06.2013.

2. Пат. РФ 2329681 МПК<sup>6</sup> A23L 1/317. Способ изготовления купат. / Р.В. Дёмина; Закрытое акционерное общество "Дэнир". - № 2006137954/13; Заявл. 27.10.2006; Опубл. 27.07.2008.

## 20 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання купат, що включає механічну обробку та подрібнення м'ясної сировини, приготування фаршу, заповнення оболонки, фасування, герметизацію, охолодження та пакування, який **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину використовують знежировану свинину напівжирну за вмісту від 65,0 % до 85,0 %, напівфабрикат гелеподібний термостійкий за вмісту від 5,0 % до 15,0 %.

---

Комп'ютерна верстка В. Юкін

---

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