



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **116979** (13) **U**
(51) МПК
A23B 4/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 13513</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.12.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.06.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.06.2017, Бюл.№ 11</p>	<p>(72) Винахідник(и): Одарченко Микола Семенович (UA), Карбівнича Тетяна Василівна (UA), Карпенко Зінаїда Павлівна (UA), Сподар Катерина Вікторівна (UA), Косухіна Юлія Вікторівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ЗАМОРОЖУВАННЯ РИБИ

(57) Реферат:

Спосіб заморожування риби включає миття та заморожування риби-сирцю. Рибу-сирець миють у водному розчині хлориду натрію та заморожують в воді з додаванням 0,1 % спиртового розчину прополісу при температурі мінус 18 °С.

UA 116979 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана на переробних підприємствах рибної промисловості під час виробництва замороженої риби.

Відомі способи, що включають заморожування риби в рідких середовищах [1].

Недоліком цього способу є використання дорогих реагентів, значна витрата та забруднення холодоносія, потемніння забарвлення риби.

Найбільш близьким аналогом є спосіб заморожування риби водним розчином хлориду кальцію щільністю $1,255 \text{ г/см}^3$, концентрацією 27 %, температурою мінус 25°C , з попередньою обробкою 0,01-0,05 % водним розчином катаміну АБ протягом 5-20 хвилин [2].

Недоліком цього способу є просолювання м'язової тканини риби, і як наслідок, погіршення органолептичних показників і зменшення терміну зберігання риби.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу заморожування риби шляхом використання антиокислювача - спиртового розчину прополісу в концентрації 0,1 %, що забезпечує довгий термін зберігання продукту та перешкоджає окисленню жирів.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі, згідно з яким охолоджену рибу миють в воді, заморожують розчином хлориду кальцію щільністю $1,255 \text{ г/см}^3$, концентрацією 27 %, температурою мінус 25°C , з попередньою обробкою 0,01-0,05 % водним розчином катаміну АБ протягом 5-20 хвилин, згідно з корисною моделлю, рибу-сирець миють у водному розчині хлориду натрію та заморожують в воді з додаванням 0,1 % спиртового розчину прополісу при температурі мінус 18°C .

Відмінність даного способу полягає у тому, що замість розчину хлориду кальцію рибу промивають розчином хлориду натрію та заморожують з використанням антиокислювача спиртового розчину прополісу концентрацією 0,1 % при температурі -18°C .

Спосіб заморожування риби здійснюють наступним чином. Рибу-сирець промивали у водному розчині хлористого натрію та заморожують в воді з додаванням 0,1 % спиртового розчину прополісу при температурі мінус 18°C .

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання продукту з тривалим терміном зберігання, що досягається додаванням антиокислювача спиртового розчину прополісу концентрацією 0,1 %, що запобігає окисленню та прогоранню жирів.

Джерела інформації:

1. Патент 2133001 Росія, F25D3/10, A23B4/06. Спосіб заморожування продуктів. / Румянцев Л.П.; Семенов Б.Н.; Сердобинцев С.П.; заявл. 24.04.1998; опубл. 10.07.1999.

2. Патент № 2096959 С1 Росія, кл. А 23 В 4/06, Бюл. № 6, 1997.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб заморожування риби, що включає миття та заморожування риби-сирцю, який **відрізняється** тим, що рибу-сирець миють у водному розчині хлориду натрію та заморожують в воді з додаванням 0,1 % спиртового розчину прополісу при температурі мінус 18°C .

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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