



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105398** (13) **C2**
(51) МПК (2014.01)
A23L 1/01 (2006.01)
A23L 1/025 (2006.01)
A47J 37/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2012 04451</p> <p>(22) Дата подання заявки: 09.04.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 12.05.2014</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.05.2014, Бюл.№ 9</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Скрипник Вячеслав Олександрович (UA), Фарісеєв Андрій Геннадійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: BG 62426 B1, 30.11.1999 SU 1178386 A, 15.09.1985 UA 43147 U, 10.08.2009 UA 21171 U, 15.03.2007 SU 967449, 23.10.1982 SU 1066517 A, 15.01.1984 UA 36799 A, 16.04.2001</p>
--	---

(54) СПОСІБ ЖАРЕННЯ М'ЯСА

(57) Реферат:

Винахід належить до індустрії виробництва харчових продуктів, а саме підприємств м'ясопереробної промисловості та ресторанного господарства. Спосіб передбачає теплове оброблення м'яса між двома поверхнями жарення під осьовим тиском 800-1100 Па. Під час теплової обробки крізь м'ясо пропускають електричний струм напругою 20-30 В та частотою струму 0,45-0,55 Гц, забезпечуючи при цьому явище електроосмосу.

UA 105398 C2

Винахід належить до індустрії виробництва харчових продуктів, а саме підприємств м'ясопереробної промисловості та ресторанного господарства.

М'ясні смажені вироби є одними з найбільш популярних страв в підприємствах ресторанного господарства. Для їх приготування використовуються різні способи та прийоми теплової обробки. В останні роки широкого розповсюдження дістало двостороннє жарення м'яса [1, 2]. Характерною особливістю такої теплової обробки є одночасне та безперервне підведення тепла до продукту від верхньої та нижньої поверхонь жарення.

Прототипом заявленого способу є спосіб [3]. При даному способі процес двостороннього жарення здійснюється за рахунок розміщення продукту між двома поверхнями з температурою 150 °С, а також використанні осьового тиску, який залишається незмінним до завершення процесу, за рахунок чого спостерігається значна інтенсифікація процесу та збільшення виходу кінцевого продукту. При даному способі жарення м'яса і м'ясопродуктів відбувається під тиском, який близький до модуля пружності. Такий рівень тиску забезпечується шляхом пересування гирі, закріпленої на верхній панелі апарата, що в свою чергу викликає значні незручності та підвищену фізичну навантаженість на кухаря.

В основу винаходу поставлено задачу інтенсифікації процесу двостороннього жарення м'яса шляхом прикладання осьового тиску 800...1100 Па, і пропускання через м'ясо електричного струму напругою 20...30 В і частотою струму 0,45...0,55 Гц, забезпечуючи при цьому явище електроосмосу.

Спосіб можна реалізувати пристроєм для двостороннього жарення в умовах електроосмосу. На розігріту до 150 °С нижню поверхню жарення завантажують підготовлені м'ясні напівфабрикати та притискають розігрітою до такої ж температури верхньою поверхнею жарення, власна вага якої забезпечує осьовий тиск на продукт 800...1100 Па. Потім вмикають подачу до обох поверхонь жарення електричного струму з частотою 0,45...0,55 Гц та напругою 20-30 В. Після доведення продукту до стану кулінарної готовності вимикається подача електричного струму до поверхонь жарення, верхня поверхня жарення піднімається і готові вироби вивантажуються. Отримані м'ясні смажені вироби готові до споживання людиною і не потребують додаткової термічної обробки.

Використання осьового тиску 800...1100 Па, електроосмосу з напругою 20...30 В і частотою струму 0,45...0,55 Гц забезпечує підвищення виходу готового продукту на 2,0 % (

Таблиця

Порівняльні показники жарення м'яса при двосторонньому жаренні під осьовим тиском, близьким до граничного модуля пружності (прототип запропонованого способу), та за запропонованим способом з раціональними параметрами

Назва показників	Двостороннє жарення під осьовим тиском (прототип запропонованого способу)	Жарення за запропонованим способом при	% змін
Питома витрата електроенергії, кВт·год./кг	0,130	0,130	0
Вихід готового продукту, %	87	89	+2,0
Час досягання кулінарної готовності, с/кг	380	380	0

Джерела інформації:

1. Пат. EP 0 462 872 (EPB), МКИ А 47 J 37/06. Appliance for the preparation of meat or similar products / Coppier, Michel, Etercy (FR); SEB S.A... - № 91401556.5; заявл. 12.06.91; опубл. 27.12.91, № 52.-3 с.

2. Пат. WO 92/10127 (PCT), МКИ А 47 J 37/08. Electric grilling appliance / Masel Ruben (NL); WILDBERRY GROUP. - № 98359; заявл. 09.12.91; опубл. 25.06.92, № 14.-4 с. (аналог)

3. Пат. 36799 А Україна, МКВ А 22 С 18/00. Спосіб двохстороннього жаріння м'яса і м'ясопродуктів під осьовим тиском [Текст] / Дорохін В.О., Шеляков О.П., Скрипник В.О.; заявник і патентовласник Полтавський кооперативний інститут. - №2000020729; заявл. 10.02.00; опубл. 16.04.01, Бюл. №3.-3 с (прототип)

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

5 Спосіб жарення м'яса між двома поверхнями, який **відрізняється** тим, що до м'яса прикладають осьовий тиск 800-1100 Па, а через м'ясо пропускають електричний струм напругою 20-30 В та частотою струму 0,45-0,55 Гц, забезпечуючи при цьому явище електроосмосу.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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