

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 99646

СПОСІБ НА ОСНОВІ КУТЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ
М'ЯСНОГО ФАРШУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.06.2015**.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова



(11) 99646

(19) UA

(51) МПК (2015.01)
A22C 5/00
B02C 18/00

(21) Номер заявки: u 2015 00841
(22) Дата подання заявки: 02.02.2015
(24) Дата, з якої є публічною права на корисну модель: 10.06.2015
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.06.2015, Бюл. № 11

(72) Винахідники:
Поліщук Анатолій
Анатолійович, UA,
Махмудов Ханлар
Зейналович, UA,
Аранчій Валентина Іванівна,
UA,
Галич Олександр
Анатолійович, UA,
Костоглод Костянтин
Данилович, UA,
Слинько Віктор Григорович,
UA,
Березницький Віктор
Іванович, UA,
Мамедова Зулфія Камандар
кзи, UA,
Прасолов Євген Якович, UA

(73) Власники:
Поліщук Анатолій
Анатолійович,
вул. Сковороди, 1/3, м.
Полтава, 36003, UA,
Махмудов Ханлар
Зейналович,
бул. Юрія Побєдоносцева, 8,
кв. 44, м. Полтава, 36023, UA,
Прасолов Євген Якович,
вул. Сковороди, 1/3, м.
Полтава, 36003, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ НА ОСНОВІ КУТЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ

(57) Формула корисної моделі:

1. Спосіб на основі кутера для приготування м'ясного фаршу, що полягає в підготовці, завантажуванні шматкового м'яса, добавки і води та подрібненні, змішуванні та розпушуванні маси, який відрізняється тим, що безпосередньо після забою та первинної переробки тварин парне м'ясо надходить протягом трьох годин при температурі 35 °С і послідовно підготовляється, зачищається, промивається, сортується, підморожується до -1 - -5 °С і передається на приготування фаршу в кутер протягом 3,5-5,0 хв. разом з водою та спеціями, подрібнення на шари 0,5-2,1 мм та з наступним змішуванням, розпушуванням маси протягом 10-15 хв. та наповнення оболонки фаршем під тиском 1,3 МПа, варкою в чанах при температурі 75 °С протягом 45-90 хв, охолодженням 5-7 годин при температурі 20 °С, копченням при температурі 45 °С протягом 48 годин, сушінням при температурі 10-12 °С протягом 3-7 діб до вологості 75-78 %.

2. Спосіб на основі кутера для приготування м'ясного фаршу за п. 1, який відрізняється тим, що розміщується паралельно вектору абсолютної швидкості руху щодо сировини і установлюється на кут руху щодо сировини і установлюється на кут α (у протилежну сторону обертання чаші), який визначається за формулою $\alpha = \arctan V_{\text{від.гор.}} / V_{\text{від.вер.}}$ і забезпечується процес різання без бічного тиску, чим суттєво зменшуються