



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **87988**

(13) **U**

(51) МПК

A23B 4/023 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 11445**

(22) Дата подання заявки: **27.09.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.02.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.02.2014, Бюл.№ 4**

(72) Винахідник(и):

**Стрікаленко Тетяна Василівна (UA),
Жураківська Мирослава Василівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) СПОСІБ ПОСОЛУ РИБИ

(57) Реферат:

Спосіб посолу риби включає витримку риби в тузлуку. Витримку риби здійснюють в тузлуку, приготовленому на воді, попередньо обробленій реагентом "Акватон-10".

UA 87988 U

Корисна модель належить до рибної промисловості і може бути використана для посолу риби.

Найбільш аналогом є спосіб посолу лососевих риб (Патент РФ № 2120761).

Спосіб включає витримку риби в тузлуку, який містить як консервант розчин леспедеди двоцвітної з вмістом сухих речовин 0,3-0,5 г/л.

Даний спосіб обраний як найближчий аналог.

Аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

витримка риби в тузлуку;

Але аналог має такі недоліки:

не дає можливість багаторазового використання тузлуку; не відбувається тривале пригнічення життєдіяльності мікроорганізмів;

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений спосіб посолу риби, в якому шляхом використання реагенту комплексної дії на основі гуанідинового полімеру, забезпечити багаторазове використання тузлуку з можливістю його подальшої регенерації та отримання солоної рибопродукції більш високої якості, за рахунок збереження рибою екстрактивних речовин.

Поставлена задача вирішена в способі посолу риби, що включає витримку риби в тузлуку, який приготовлений на воді, попередньо оброблений реагентом "Акватон-10". Серед нових технологій обробки води перспективним є застосування полімерних азотовмісних біоцидних реагентів неокислювальної дії. Одним з них є вітчизняний реагент "Акватон-10", використанні якого у обробленні води регламентовано "Методичними рекомендаціями щодо застосуванні засобу "Акватон-10" для знезаражування об'єктів водопідготовки і води при централізованому, автономному та децентралізованому водопостачанні" (№ 16-2010, затверджені МОЗ України 26.02.2010 р.). Переваги реагентів серії Акватон: не мають запаху, не агресивні, не окислюються, вибухобезпечні, пожежобезпечні, не гідролізуються, не викликають корозії металів, мають комплексоутворюючі властивості катіонних флокулянтів, володіють бактерицидними, фунгіцидними, альгіцидними і віруліцидними властивостями (встановлена їх висока ефективність стосовно холерних вібріонів); водні розчини препарату стійкі і безпечні у використанні, зберіганні і транспортуванні; не залишають нальоту на оброблюваних поверхнях; малотоксичні (4-й клас безпеки за ГОСТ 12.1.007-76); не утворюють мікродомішок токсичних проміжних продуктів; не викликають сенсibilізацію організму, не подразнюють шкіру і слизові оболонки, не встановлені мутагенний, канцерогенний ефекти.

Для посолу використовують розчин, приготовлений шляхом розчинення кухонної солі у воді. Процес посолу здійснюється протягом 24 годин. Для приготування сольового розчину використовують воду, попередньо оброблену реагентом "Акватон-10": на 1000 мл води додають 0,5-1,5мл реагенту "Акватон-10". Рибу занурюють в розчин, щільністю 1,15-1,20 г/см³, а після завершення процесу посолу, реалізують. Розчин, що залишився, використовують при подальшому посолі (більше трьох разів). При накопиченні значної кількості білкових речовин (більше 1...10 %) його регенерують. Регенерація дає можливість його подальшого використання.

Приклади конкретного способу.

Приклад 1

Проводили посол оселедця атлантичного. Для цього брали 1 кг риби та поміщали в 2 дм³ сольового розчину, приготованого на обробленій реагентом "Акватон-10", щільністю розчину 1,15 г/см³. Процес посолу тривав 22 години. Після одноразового посолу мікрофлора тузлуку становила 17000 куо/см³. Контрольний посол проводили паралельно без внесення реагенту у воду для приготування тузлуку після одноразового посолу мікрофлора тузлуку становила 11950 куо/см³. При цьому масова частка білкових речовин, що перейшли в розчин, склала 9,0 % (див. рисунок). Сумарна органолептична оцінка склала 30 балів (див. таблицю 2). Тузлук, що залишився після першого посолу використовували двічі - для другого і третього посолу. Результати наведені в таблицях 1, 2 та на кресленні.

Приклад 2

Для проведення посолу використовували тузлук щільністю 1,18 г/см³. Тривалість процесу просолювання 24 години.

Приклад 3

Під час третього посолу щільність тузлуку становила 1,17 г/см³. Тривалість процесу просолювання 25 годин.

Як видно з таблиці 1, реагент "Акватон-10" дозволив пригнітити розвиток мікрофлори при багаторазовому використанні тузлуку. Поступово зменшилася кількість білкових речовин, що переходять у соловий розчин (див. рисунок 1). Це дозволило підвищити комплекс

органолептичних характеристик солоної рибопродукції за рахунок покращення смакових якостей, що підтверджують дані, наведені в таблиці 2.

З таблиці 2 видно, що органолептичні характеристики оселедця солоного атлантичного при багаторазовому застосуванні тузлуку покращуються.

5

Таблиця 1

Мікробіологічна характеристика тузлуків багаторазового використання

Кратність використання тузлуку	Мікрофлора тузлуків, к/о/см ³				
	Загальна кількість мікроорганізмів		Психрофільні мікроорганізми	Мікроорганізми, стійкі до дії NaCl (%)	
	Д.	К.		10	20
Вихідний тузлук	60	304	55	15	15
1	17000	11950	380	27	15
2	2200	11950	480	67	24
3	1700	12075	570	75	26

Таблиця 2

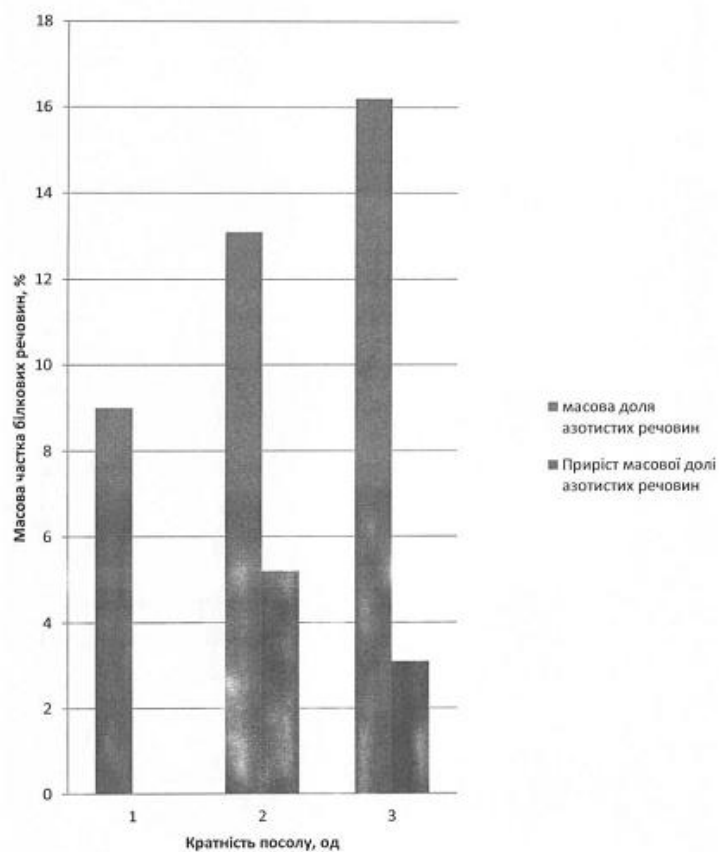
Органолептична характеристика солоного напівфабрикату

Комплексні показники	Одиничні показники	Бали при посолах		
		1-й посол	2-й посол	3-й посол
Зовнішній вигляд	Колір поверхні	3	3	3
	Наявність поживності окислювального характеру	4	5	5
	Поверхневі пошкодження	4	4	4
	Цілісність брюшка	5	5	5
Запах	Ступінь властивості	4	5	5
	Ступінь появи запаху окисленого жиру	3	5	5
Смак	Ступінь властивості	3	5	5
Консистенція	Щільність	4	5	5
Всього		30	32	32

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб посолу риби, що включає витримку її в тузлуку, який **відрізняється** тим, що витримку риби здійснюють в тузлуку, приготовленому на воді, попередньо обробленій реагентом "Акватон-10".

Вплив кратності посолу на перехід азотистих речовин в тузлук



Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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