



УКРАЇНА

(19) UA (11) 11977 (13) U
(51) МПК (2006)
A23K 1/16МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ КОМБІКОРМУ ДЛЯ СОБАК

1

2

(21) u200507094

(22) 25.04.2005

(24) 16.01.2006

(62) u200503916, 25.04.2005

(46) 16.01.2006, Бюл. №1, 2006р.

(72) Єгоров Богдан Вікторович, Воєцька Олена
Євгенівна(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Спосіб отримання комбікорму для собак, що
включає екструдкування злакових компонентів,

змішування їх з м'ясним компонентом, борошном м'ясо-кістковим та рибним, введення в отриману суміш преміксу, що складається з суміші вітамінів та мікроелементів, який **відрізняється** тим, що злакові компоненти здрібнюють, змішують з жировою композицією і екструдують, змішують із здрібненими незерновими компонентами, м'ясним компонентом та жировою композицією, отриману суміш знову піддають екструдуванню, здрібнюють, на поверхню екструдату наносять жирову композицію і охолоджують.

Корисна модель відноситься до виготовлення кормів для тварин, зокрема для собак і може використовуватись для забезпечення повноцінним харчуванням собак різного віку.

За прототип прийнятий спосіб приготування корму [Патент України 49204, приор. 17.07.2001, опубл. 16.09.2002, бюл. №9], що включає екструдкування зернових компонентів, змішування з м'ясним компонентом, джерелом білка і преміксом.

Недоліком способу є недостатня санітарна якість корму за рахунок того, що тепловій обробці піддають тільки зернову сировину, при цьому м'ясо-кісткове і рибне борошно, яке не піддають тепловій обробці, містять найбільшу кількість мікроорганізмів. Відсутнє формування кінцевого продукту, що зменшує тривалість зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу отримання комбікорму для собак, в якому шляхом введення додаткових компонентів та поетапного екструдкування отримують повноцінно збалансований комбікорм, із задовільною санітарною якістю, поліпшеним ароматом та смаком, а також тривалим терміном зберігання.

Для рішення задачі запропонований спосіб отримання сухого комбікорму, що містить злакові, м'ясний компонент, борошно м'ясо-кісткове та рибне, премікс, який включає екструдкування злакових компонентів, змішування їх з м'ясним компонентом, борошном м'ясо-кістковим та рибним, введення в отриману суміш преміксу, що складається з суміші вітамінів та мікроелементів, згідно з

корисною моделлю, злакові компоненти здрібнюють, змішують з жировою композицією і екструдують, змішують із здрібненими незерновими компонентами, м'ясним компонентом та жировою композицією, отриману суміш знову піддають екструдуванню, здрібнюють, на поверхню екструдату наносять жирову композицію і охолоджують.

Проведення екструдкування м'ясного компонента, після його змішування з зерновим компонентом та жировою композицією, дозволяє отримати корм з задовільною санітарною якістю.

Введення жирової композиції дозволяє отримати повноцінно збалансований комбікорм, що задовольняє потреби тварин в енергії, незамінних жирних кислотах і жиророзчинних вітамінах.

Проведення екструдкування суміші на етапі змішування усіх компонентів дозволяє отримати комбікорм у вигляді екструдату, що також збільшує термін зберігання продукту.

На фігурі представлена структурна схема виробництва сухих комбікормів для домашніх тварин.

Суть корисної моделі пояснюється конкретним прикладом виконання.

Підготовлену суміш вівса і пшениці здрібнюють, змішують з жировою композицією в кількості 2-6%, екструдують при температурі 110-130°C, охолоджують та здрібнюють. М'ясні обрізки та субпродукти здрібнюють до фракції 20-50мм, бланширують при температурі 80°C протягом 20хв, щоб зменшити вологість та підвищити концентра-

(19) UA (11) 11977 (13) U

цію поживних речовин, потім здрібнюють до фракції 3мм. М'ясо-кісткове, рибне борошно та премікс, що містить суміш вітамінів та мікроелементів, готують за традиційною технологією. Підготовлені компоненти дозують, змішують з жировою компо-

зицією в кількості 2-6%, піддають екструдуванию при температурі 120-130°C, здрібнюють, наносять на поверхню екструдату жирову композицію в кількості 1-2%, охолоджують.

