



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104804** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)

A22C 25/00

A23B 4/023 (2006.01)

A23B 4/005 (2006.01)

A23L 3/40 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 06013**

(22) Дата подання заявки: **18.06.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.02.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.02.2016, Бюл.№ 4**

(72) Винахідник(и):

Якимець Ольга Віталіївна (UA)

(73) Власник(и):

**Якимець Ольга Віталіївна,
вул. Миру, 29-а, м. Сарни, Рівненська обл.,
34500 (UA)**

(74) Представник:

Трачук Юрій Миколайович, реєстр. №379

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ СУШЕНОЇ РИБИ

(57) Реферат:

Спосіб одержання сушеної риби, що включає операції миття риби, очищення її від луски та нутрощів, здійснення надрізів на бічній поверхні риби, засолювання та висушування у сушильному апараті або печі, або духовій шафі за температури 100-120 °С протягом 5-7 годин до готовності, яку визначають за набуттям рибою різних відтінків коричневого кольору (від золотистого до темно-коричневого) і ламкості, причому сушильну поверхню та/або деко встеляють шаром попередньо промитої водою соломи товщиною 2-5 см, на який викладають підготовлену до сушіння рибу.

UA 104804 U

Спосіб одержання сушеної риби, що заявляється, належить до галузі харчової промисловості та може бути використаний у процесах промислового консервування риби з метою її довготермінового зберігання.

Із рівня техніки відомо багато способів сушіння риби, що поділяються на два основних типи - холодне (при температурі до 40 °С) та гаряче (при температурі до 200 °С, інколи більше) (Семенченко С.В., Бараников А.И., Колосов Ю.А., Засемчук И.В., Дегтярь А.С. Технология первичной переработки продуктов животноводства. - Донской ГАУ, 2010. - 177 с.) За допомогою холодного сушіння досягається більш повне збереження смакових та поживних властивостей риби, але одночасно значно зростає час висушування (до 40 діб) та вологість готового продукту (близько 40 %), що зумовлює більш швидке його псування. Гаряче сушіння є більш економічним у часі та забезпечує більшу стійкість продукту до псування, однак при цьому втрачаються смакові якості риби та поживні її властивості (харчова цінність).

Відомий спосіб одержання сушеної риби (патент РФ № 2444198), що включає операції розроблення риби, засолювання її шляхом пересипання харчовою сіллю, розкладку риби на залізні сітки та сушіння у спеціальних сушильних камерах, який відрізняється тим, що при розробленні рибу обезшкурюють, а сушіння риби здійснюють при швидкості обдування повітря від 0,1 м/с до 5,0 м/с, при цьому спочатку рибу сушать при температурі повітря від 0 °С до 10 °С і відносній вологості повітря 100 % протягом 4-6 год.; потім сушать сухим повітрям з температурою від 0 °С до 10 °С, протягом 8-12 год.; остаточне сушіння ведуть сухим повітрям з температурою від 15 °С до 30 °С до вмісту води в готовому продукті не більше 45 %. Недоліком такого способу одержання сушеної риби є його велика тривалість у часі, оскільки сушіння проводиться при невисоких температурах, складність технологічного процесу висушування, у якому бере участь велика кількість спеціального обладнання, що відбивається на вартості кінцевого продукту, використання великої кількості харчової солі та погіршення смакових якостей продукту, внаслідок надмірного його просолювання і затвердіння.

Найближчим аналогом способу є спосіб одержання сушеної риби, що полягає у митті рибини, її патранні, здійсненні надрізів на боковій поверхні рибини з метою кращого просушування, засолюванні шляхом натирання харчовою сіллю та висушуванні у печі, духовій шафі або іншому сушильному апараті (Семенченко С.В., Бараников А.И., Колосов Ю.А., Засемчук И.В., Дегтярь А.С. Технология первичной переработки продуктов животноводства. - Донской ГАУ, 2010. - 177 с.). При цьому вологість готового продукту становить 15-38 %, в залежності від режиму висушування; час сушіння - 3-5 годин. Спосіб є вигідним з точки зору економії часу та стійкості продукту до псування. Недоліком такого способу є підгорання риби у процесі висушування та надмірне її просолювання, внаслідок чого погіршуються її смакові якості, зовнішній вигляд, зменшується харчова цінність продукту внаслідок втрати деякої кількості білків м'яса риби, відбувається сильне затвердіння готового продукту та витрачається велика кількість харчової солі.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб одержання сушеної риби, який дозволить отримувати продукт високих смакових якостей (помірно просолений, м'який та без підгорілих ділянок) та зберегти якомога більше поживних речовин за одночасного зменшення використання солі.

Поставлена задача вирішується шляхом створення способу одержання сушеної риби, який включає наступні операції:

миття риби,
очищення риби від луски та нутроців,
засолювання риби,
промивання водою соломи,
вистелення сушильної поверхні шаром промитої соломи товщиною 2-5 см,
викладання риби на соломі або обгортання риби соломі,
висушування риби у сушильному апараті, що дозволяє забезпечити рівномірний довготривалий нагрів, а саме печі або духовій шафі, протягом 5-7 годин при температурі 100-120 °С до готовності, яку визначають за набуттям рибою різних відтінків коричневого кольору (від золотистого до темно-коричневого) і ламкості.

Заявлений спосіб одержання сушеної риби включає наступні послідовні операції: свіжу рибу мийуть, очищують від луски та нутроців, злегка надрізають філе, натирають харчовою сіллю, викладають на сушильну поверхню, встелену шаром попередньо промитої соломи товщиною 2-5 см та висушують у сушильному апараті, що дозволяє забезпечити рівномірний довготривалий нагрів, а саме печі або духовій шафі, протягом 5-7 годин при температурі 100-120 °С до готовності, яку визначають за набуттям рибою різних відтінків коричневого кольору (від золотистого до темно-коричневого) і ламкості.

Надрізування риби перед початком висушування дозволяє забезпечити рівномірний розподіл солі у філе (а отже, зменшення кількості солі, необхідної для якісного просолювання) та просушування філе по всій його товщині.

Викладання риби на шар соломи або обгортання риби соломною дозволяє запобігти її підгоранню та прилипанню до робочої поверхні печі або духової шафи: виділена рибою у процесі висушування та наявна на промитій соломі волога змочує солом'яну підстилку, з якої надалі повільно випаровується, без прикипання до робочої поверхні. Таким чином, солома утворює своєрідний захисний шар між рибою та робочою поверхнею печі або духової шафи. Повільне випаровування рідини також покращує умови висушування риби, створюючи ефект поступового пропарювання, внаслідок чого унеможливорюється її надмірне затвердіння. Якщо висушують велику рибу (вагою більше 1 кг), то замість викладання на шар соломи її обгортають соломною з усіх боків.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб одержання сушеної риби, що включає операції миття риби, очищення її від луски та нутрошків, здійснення надрізів на бічній поверхні риби, засолювання та висушування у сушильному апараті або печі, або духовій шафі за температури 100-120 °С протягом 5-7 годин до готовності, яку визначають за набуттям рибою різних відтінків коричневого кольору (від золотистого до темно-коричневого) і ламкості, який **відрізняється** тим, що сушильну поверхню та/або деко встеляють шаром попередньо промитої водою соломи товщиною 2-5 см, на який викладають підготовлену до сушіння рибу.

2. Спосіб одержання сушеної риби за п. 1, який **відрізняється** тим, що рибу обгортають соломною зі всіх боків.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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