

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 163832

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВОГО МАРИНАДУ ДЛЯ
НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
05.08.2026.

В.о. директора
Державної організації «Український
національний офіс інтелектуальної
власності та інновацій»

Б.М. Падучак



(21) Номер заявки: u 2026 00027

(22) Дата подання заявки: 02.01.2026

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 06.08.2026

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: 05.08.2026, Бюл. № 31

(72) Винахідники:
Калашник Олена
Володимирівна, UA,
Кайнаш Алла Петрівна, UA,
Мороз Світлана Едуардівна,
UA,
Будник Ніна Василівна, UA,
Скрипник Вячеслав
Олександрович, UA,
Ремізова Надія Леонідівна,
UA,
Кузнєцов Роман
Володимирович, UA,
Левченко Юлія Вікторівна,
UA,
Іванов Олег Миколайович,
UA

(73) Володілець:
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Сковороди, буд. 1/3, м.
Полтава, 36003, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВОГО МАРИНАДУ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва овочевого маринаду для напівфабрикатів з м'яса птиці, що включає сортування, миття та очищення овочевої сировини, до складу якої входять перець червоний стручковий гострий свіжий та часник свіжий, подрібнення підготовленої сировини з додаванням солі кухонної та прянощів хмелі-сунелі до пастоподібного стану, перемішування та фасування у герметичну тару, який **відрізняється** тим, що до складу маринаду додатково вводять суміш перцю солодкого червоного свіжого та перцю солодкого жовтого свіжого, при такому співвідношенні компонентів на одну порцію, г: перець солодкий червоний свіжий - 500,0, перець солодкий жовтий свіжий - 500,0, перець червоний стручковий гострий свіжий - 100,0, часник свіжий - 45,0, сіль кухонна - 10,0, прянощі хмелі-сунелі - 0,5, при цьому подрібнення сировини здійснюють у кутері до отримання однорідної маси з розміром фракцій 2-5 мм, а після перемішування отриману масу витримують протягом 20-40 хв при температурі +4...+6 °C для стабілізації фізико-хімічних та органолептичних показників перед фасуванням.

(11) 163832