

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 149318

**СПОСІБ ОБРОБКИ М'ЯСНИХ СУБПРОДУКТІВ (ЛЕГЕНЬ,
МОЗКУ) ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ АРОМАТУ ГОТОВИХ ВИРОБІВ
З ЇХ ВИКОРИСТАННЯМ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
03.11.2021.

Т.в.о. Генерального директора
Державного підприємства
«Український інститут
інтелектуальної власності»

П.І. Іваненко



(19) UA

(51) МПК (2021.01)
A23L 13/00
A23L 33/00

(21) Номер заявки:	u 2021 03776	(72) Винахідник:	Дубова Галина Євгеніївна, UA
(22) Дата подання заявки:	02.07.2021	(73) Володілець:	ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003, UA
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	04.11.2021		
(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня:	03.11.2021, Бюл. № 44		

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ОБРОБКИ М'ЯСНИХ СУБПРОДУКТІВ (ЛЕГЕНЬ, МОЗКУ) ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ АРОМАТУ ГОТОВИХ ВИРОБІВ З ЇХ ВИКОРИСТАННЯМ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб обробки м'ясних субпродуктів (легень, мозку) для покращення аромату готових виробів з їх використанням, що включає одночасне варіння субпродуктів з очищеним і подрібненим гарбузом, який **відрізняється** тим, що проводять попередню інспекцію субпродуктів, замочують у воді протягом 2 годин, при температурі води 16-20 °С, залишки води зливають, субпродукти промивають, нарізають, додають очищений та подрібнений гарбуз скибочками - при великій кількості субпродуктів (від 1 кг до 3 кг), кубиками - при середній кількості (від 0,5 кг до 1 кг) на щільно подрібнений в блендері або на тертушці - при кількості менше ніж 0,5 кг, співвідношення субпродукти:гарбуз для усунення неприємних ароматів повинно бути не менше ніж 1:0,5, та піддають варінню до кулінарної готовності субпродуктів.

