



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **163483** (13) **U**

(51) МПК (2026.01)

A23L 13/00

A23L 7/13 (2016.01)

A23L 5/00

A23P 10/00

A23B 4/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2025 03806	(72) Винахідник(и):	Баюн Наталія Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	06.08.2025	(73) Володілець (володільці):	Баюн Наталія Володимирівна, вул. Щаслива, буд. 33/2, м. Рівне, 33015 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	02.07.2026	(74) Представник:	Костенко Назар Володимирович
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію:	01.07.2026, Бюл.№ 26		

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ ХАРЧОВИХ СНЕКІВ ЗІ СВИНЯЧОЇ ШКІРИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва білкових харчових снєків з використанням свинячої шкіри як основної сировини, що включає термічну обробку для отримання хрусткої текстури. Свинячу шкіру зачищають від жиру та міток, промивають у проточній воді, замочують у воді протягом 12-24 годин, нарізають на шматочки розміром 3×5 см, викладають на дека, піддають першій термічній обробці при температурі 150 °С до повного висихання та знежирювання, охолоджують, потім обсмажують в олії до хрусткої консистенції, охолоджують готовий продукт, наносять сіль та спеції, упаковують готовий продукт.

UA 163483 U

UA 163483 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технологій виробництва м'ясних снєків та закусок. Основне призначення даної корисної моделі - виробництво високобілкових харчових снєків із використанням свинячої шкіри як сировини.

В наш час, на українському та світовому ринках існує спосіб, який може вважатися найближчим аналогом до корисної моделі.

Таким аналогом є традиційний спосіб виробництва шкварок. Суть такого традиційного способу полягає в тому, що свиняча шкіра з жировою тканиною (сало) обробляється високою температурою в процесі витоплювання жиру на малому вогні до отримання хрусткої текстури. Відомості про традиційний спосіб виробництва шкварок описані за наступним посиланням: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Шкварки>.

Корисна модель та найближчий аналог мають спільну рису, а саме: використання свинячої шкіри як основної сировини та термічну обробку для отримання хрусткої текстури.

Однак, для використання традиційного способу виробництва шкварок характерними є високий вміст жиру в готовому продукті, відсутність попередньої підготовки сировини для зниження жирності, та обмежені можливості контролю текстури готового продукту.

Незважаючи на те, що традиційний спосіб виробництва шкварок є доволі поширеним для практичного використання, його недоліком є високий вміст жиру в готовому продукті (до 40-50 %), що робить його менш придатним для використання як здорового харчового снєку.

Ще одним недоліком є й те, що використання такого способу не забезпечує стабільну текстуру готового продукту та його довготривале зберігання без втрати органолептичних властивостей.

Отже, вищезазначений аналог має ряд недоліків порівняно з корисною моделлю, яка заявляється.

Корисна модель дозволяє виробляти високоякісні білкові харчові снєки зі свинячої шкіри з пониженим вмістом жиру та покращеними органолептичними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що "Спосіб виробництва білкових харчових снєків зі свинячої шкіри" включає в себе етапи попередньої обробки сировини з видаленням жиру, подовжене замочування, двоетапну термічну обробку та подальше збагачення спеціями. Співвідношення компонентів складає: свиняча шкіра - 100 грам, сіль - 0,5 грам, спеції - 1,0 грам, олія для смаження - 10 мілілітрів, при цьому вихід готового продукту становить 37 %.

Корисна модель включає наступну послідовність операцій: зачищення свинячої шкіри від жиру та міток, промивання в проточній воді, замочування в воді протягом 12-24 годин, нарізання на шматочки розміром 3×5 см, викладання на дека, першу термічну обробку при температурі 150 °C до повного висихання та знежирювання, охолодження, другу термічну обробку шляхом обсмажування в олії до хрусткої консистенції, охолодження готового продукту, нанесення солі та спецій, упакування готового продукту.

Заявлена на реєстрацію корисна модель "Спосіб виробництва білкових харчових снєків зі свинячої шкіри" має низку переваг, серед яких можна виділити наступні:

1. Значне зниження жирності готового продукту. На відміну від наведеного вище аналогу, застосування заявленої на реєстрацію корисної моделі забезпечує зниження жирності готового продукту завдяки попередньому зачищенню від жиру та першій термічній обробці при 150 °C до повного знежирювання.

Ця особливість жодним чином не впливає на якість та смакові властивості готового продукту, однак робить його більш придатним для споживання як здорового білкового снєку, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

2. Покращення текстури та органолептичних властивостей.

За рахунок двоетапної термічної обробки, наша корисна модель забезпечує отримання стабільної хрусткої текстури готового продукту з рівномірною структурою.

Це є особливо вагомою перевагою для комерційного виробництва снєків, оскільки забезпечує стандартизацію якості готового продукту та його привабливість для споживачів.

3. Подовжене замочування для покращення якості сировини.

Етап замочування протягом 12-24 годин, який є складовою частиною заявленої на реєстрацію корисної моделі, дозволяє покращити якість підготовки сировини та забезпечити більш ефективно видалення залишкових домішок.

Це дозволяє без зайвих зусиль та втрати часу забезпечити високу якість готового продукту та його безпечність для споживання.

4. Високий вміст білка в готовому продукті.

Завдяки особливостям технологічного процесу, готовий продукт характеризується високим вмістом білка, що робить його цінним харчовим снєком для споживачів, які слідкують за збалансованим харчуванням.

Отже, заявлена на реєстрацію корисна модель являє собою спосіб, який дозволяє виробляти високоякісні білкові харчові снеки зі свинячої шкіри з покращеними споживчими властивостями.

Особливістю нашої корисної моделі є те, що вона включає двоетапну термічну обробку, подовжене замочування сировини та специфічне співвідношення компонентів. Застосування корисної моделі дозволяє отримати готовий продукт з пониженим вмістом жиру, високим вмістом білка та стабільними органолептичними властивостями, що робить його придатним для комерційного виробництва та споживання як здорового харчового снеку.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва білкових харчових снеків з використанням свинячої шкіри як основної сировини, що включає термічну обробку для отримання хрусткої текстури, який **відрізняється** тим, що свинячу шкіру зачищають від жиру та міток, промивають у проточній воді, замочують у воді протягом 12-24 годин, нарізають на шматочки розміром 3×5 см, викладають на дека, піддають першій термічній обробці при температурі 150 °С до повного висихання та знежирювання, охолоджують, потім обсмажують в олії до хрусткої консистенції, охолоджують готовий продукт, наносять сіль та спеції, упаковують готовий продукт.