



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110504** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 5/00
A23B 4/03 (2006.01)
A23L 13/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 04095	(72) Винахідник(и): Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Рекеда Людмила Леонідівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 14.04.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2016, Бюл.№ 19	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ СУШЕНОГО М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Спосіб одержання сушеного м'ясного напівфабрикату включає інспекцію сировини, очищення, нарізання, варку, подрібнення, додавання бульйону, сушіння. Як сировину використовують безкісткове м'ясо яловичини, нарізання проводять на шматочки 150-500 г, варіння проводять на пару у співвідношенні 1:(1,2-1,5), а сушіння подрібненого м'яса з бульйоном, що додають у кількості 10-20 %, проводять способом змішаного теплопідведення при температурі суміші 60-70 °С.

UA 110504 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та підприємств ресторанного господарства, а саме до виробництва сушеного м'ясного напівфабрикату.

Відомий спосіб сушки м'ясної сировини способом змішаного теплопідведення, яка в подальшому використовується для приготування швидких страв [Пат. UA45218U. Спосіб одержання сушеного м'ясного продукту / Ромасенко М.О., Волок І.В.; замовник і патентовласник Ромасенко Максим Олександрович].

Недоліком даного способу є те, що під час теплової обробки перед сушінням використано варку основним способом - у воді.

Найбільш близьким за технічною суттю є спосіб одержання сушеного м'ясного продукту з використанням конвективного способу сушіння подрібненого м'яса [Пат. 36886 Спосіб одержання сушеного м'ясного продукту / Снежкін Ю.Ф.; заявник і патентовласник інститут технічної теплофізики національної академії наук України], який передбачає інспекцію, нарізання, варку, подрібнення та сушіння сировини тваринного походження.

Недоліком цього способу є те, що продукт, одержаний таким способом, характеризується підвищеною жорсткістю, що негативно позначається на органолептичних показниках якості, унеможливує його використання для приготування низки кулінарних виробів.

В основу корисної моделі поставлено задачу одержання сушеного м'ясного напівфабрикату шляхом використання сушки зі змішаним теплопідведенням, при варінні м'яса на пару, що забезпечує його високі функціонально-технологічні властивості, які визначають органолептичну оцінку якості готових виробів, їх харчову та біологічну цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі одержання сушеного м'ясного напівфабрикату, що включає зачищення м'яса від жиру та прожилок, нарізання на шматочки 150-500 г, варіння на пару у співвідношенні 1:(1,2-1,5), подальше подрібнення вареного м'яса, додавання бульйону у кількості 10-20 % від маси вареного продукту, перемішування і висушування до вологості не більше 5 %, згідно з корисною моделлю, на стадії сушіння використовують спосіб сушки зі змішаним теплопідведенням.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Відміна даного способу полягає в тому, що пропонується спосіб сушіння, який забезпечує більшу волого утримуючу здатність висушеної м'ясної сировини після відновлення, підвищення харчової та біологічної цінності готових виробів на основі сушеного м'ясного напівфабрикату.

Приклад конкретного виконання.

Безкісткове м'ясо яловичини інспектують, очищують від жиру та прожилок, нарізають на шматочки 150-500 г, варіння на пару у співвідношенні 1:(1,2-1,5), після чого м'ясо подрібнюють, додають бульйон у кількості 10-20 % від маси вареного продукту, ретельно перемішують і сушать за температури 60-70 °С. Сушіння підготовленої суміші проводять способом змішаного теплопідведення. Температура підготовленої суміші під час сушіння не перевищує 60-70 °С, що забезпечує мінімальні втрати білкових речовин і вітамінів.

Отриманий сушений м'ясний напівфабрикат має показники якості, що наведені в табл. 1-2.

Таблиця 1

Органолептичні показники якості сушеного м'ясного напівфабрикату, отриманого різними способами варіння

Показник	Зразок м'яса звареного	
	у воді	на парі
Зовнішній вигляд	Поверхня однорідного сірувато-коричневого кольору	Легкий сіруватий відтінок
Колір	На розрізі однорідного сірого кольору	На розрізі більше світло-сірих відтінків
Запах	Приємний, властивий вареному м'ясу	Приємний, виражений аромат вареного м'яса
Консистенція	Пружна, жорсткувата, сухувата	М'яка, злегка пружна, соковита

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники якості сушеного м'ясного напівфабрикату

Показник	Характеристика
Масова частка води, %	5-7
Масова частка жиру, %	2,5-3,0
Вологозв'язувальна здатність, %	40,0-54,0
Жирутримуюча здатність, %	27,0-36,0
Коефіцієнт відновлення, відн. од.	3,2-4,2

Технічний результат полягає у одержанні сушеного м'ясного напівфабрикату способом змішаного теплопідведення.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб одержання сушеного м'ясного напівфабрикату, який включає інспекцію сировини, очищення, нарізання, варку, подрібнення, додавання бульйону, сушіння, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують безкісткове м'ясо яловичини, нарізання проводять на шматочки 150-500 г, варіння проводять на пару у співвідношенні 1:(1,2-1,5), а сушіння подрібненого м'яса з бульйоном, що додають у кількості 10-20 %, проводять способом змішаного теплопідведення при температурі суміші 60-70 °С.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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