



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **86092**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 08416**

(22) Дата подання заявки: **04.07.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.12.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.12.2013, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Пешук Людмила Василівна (UA),
Бандуренко Галина Михайлівна (UA),
Штик Ірина Іванівна (UA),
Дидюк Олена Юріївна (UA),
Іванова Тетяна Миколаївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСНОГО ПРОДУКТУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва делікатесного м'ясного продукту включає підготовку сировини. Сировиною є жиловане м'ясо диких тварин. Формування виробу проводять із жилованого м'яса вручну, на філейному м'язі роблять три поздовжні надрізи, закладаючи у утворені отвори смужки яловичини, огорнені шпиком. Маринування проводять при співвідношенні м'ясо : маринад 1:1 - 1:1,1 протягом 24-27 годин із використанням маринаду, до складу якого входить 18-25 % термічно обробленого соку чи пюре ківі. Охолоджують готові вироби.

UA 86092 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до способів виробництва делікатесних м'ясних виробів.

Найближчим за технічною суттю є спосіб приготування рулету, який включає обвалку тушок кроликів, посол сухим способом з різними посолочними інгредієнтами і маринування з різними спеціями, формування виробу - підготовлені пластини з м'яса кролів та тонкого пласта шпик у згортають у вигляді рулету, термічну обробку, що складається із коптіння протягом 3-4 годин при температурі від 30 до 50 °C та варіння при температурі від 75 до 85 °C, пресування протягом 7-8 годин при температурі не вище 12 °C та охолодження. [Патент Російської Федерації № 2306721 С2; А23L 1/31. Спосіб приготування рулет з м'яса "Делікатес" / Вольф Т.Т. - № 2005129747/13; Заявлено 08.09.2005; Опубліковано 27.03.2007].

Недоліком найближчого аналога є недостатня ніжність продукту та тривалий процес підготовки сировини.

Задачею корисної моделі є створення способу виробництва делікатесного м'ясного продукту гарантованої якості з високими смако-ароматичними показниками з максимально можливим пом'якшенням сировини та готового продукту.

Поставлена задача вирішується шляхом виробництва делікатесного м'ясного продукту, який передбачає підготовку сировини, формування виробу, маринування, термічну обробку, охолодження, згідно з корисною моделлю, сировиною продукту є жиловане м'ясо диких тварин, формування виробу проводять із жилованого м'яса вручну, на філейному м'язі роблять три поздовжні надрізи, закладаючи у утворені отвори смужки яловичини, огорнені шпиком, а маринування проводять при співвідношенні м'ясо: маринад 1:1-1:1,1,] протягом 24-27 годин із використанням маринаду, до складу якого входить 18-25 % термічно обробленого соку чи пюре ківі, охолоджують готові вироби при температурі від 0 до 8 °C до досягнення від 6 до 8 °C в центрі продукту.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: дане маринування м'яса диких тварин дає змогу отримати готовий продукт ніжної та м'якої консистенції, в якому збережено всі незамінні амінокислоти білків м'яса та збагачений мінеральними речовинами, що підвищують біологічну цінність та ефективність продукту, це досягається за рахунок використання у складі маринаду термічно обробленого ківі у кількості 18-25 %, так як саме в цьому інтервалі досягається максимальний ефект дії маринаду без погіршення органолептичних показників та за рахунок тривалості маринування протягом 24-27 год., так як саме в цьому інтервалі м'ясо набуває максимально можливої ніжності і подальше маринування недоцільне. Співвідношення м'ясо: маринад 1:1-1:1,1 доцільне, так як при більшому чи меншому співвідношенні м'ясо недостатньо промаринується чи збільшиться собівартість продукції відповідно. Шпик використовується для надання соковитості готовим виробам. Охолодження проводиться при температурі від 0 до 8 °C до досягнення від 6 до 8 °C в центрі продукту, так як при меншій температурі можливий розвиток шкідливих мікроорганізмів, при більшій - замороження м'яса.

Спосіб здійснюється таким чином. Формують виріб із жилованого м'яса вручну. На філейному м'язі роблять три поздовжні надрізи, закладаючи у утворені отвори смужки яловичини, огорнені шпиком. Після формування виробу маринують у співвідношенні 1:1 м'ясо з маринадом, протягом 24-27 год., при температурі від 0 до 4 °C. Маринад готують із заздалегідь підготовленого (термічно обробленого) пюре або соку ківі, розводячи його водою до концентрації 18-25 %. Далі продукт направляють на термічне оброблення, що проводять шляхом варіння при температурі 80-85 °C, після чого вироби охолоджують в спеціальних кліматичних камерах при температурі від 0 до 8 °C до досягнення від 6 до 8 °C в центрі продукту.

Приклади визначення оптимальної концентрації термічно обробленого ківі в маринаді представлено в таблиці.

Таблиця

| № прикладу | Концентрація ківі в маринаді, % | Характеристика готового продукту |
|------------|---------------------------------|---|
| 1 | 10 | Недоцільно, так як недостатньо виражений ефект маринування |
| 2 | 20 | Доцільно, так як ефект маринування достатній, продукт ніжний, м'який |
| 3 | 30 | Недоцільно, так як дещо погіршуються органолептичні показники готового продукту |

Продрвження таблиці

| | | |
|---|-----|--|
| 4 | 50 | Недоцільно, так як погіршуються органолептичні показники готового продукту |
| 5 | 100 | Недоцільно, так як надто погіршуються органолептичні показники готового продукту |

- 5 Технічний результат полягає в отриманні делікатесного м'ясного продукту з максимально можливим пом'якшенням вихідної сировини та готового продукту, максимальним збереженням незамінних амінокислот та збагаченням екстрактивними речовинами ківі, а отже отримання продукту підвищеної біологічної цінності, покращивши при цьому органолептичні показники делікатесних виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва делікатесного м'ясного продукту, що передбачає підготовку сировини, формування виробу, маринування, термічну обробку та охолодження, який **відрізняється** тим, що сировиною продукту є жиловане м'ясо диких тварин, формування виробу проводять із жилованого м'яса вручну, на філейному м'язі роблять три поздовжні надрізи, закладаючи у
- 15 утворені отвори смужки яловичини, огорнені шпиком, а маринування проводять при співвідношенні м'ясо : маринад 1:1 - 1:1,1 протягом 24-27 годин із використанням маринаду, до складу якого входить 18-25 % термічно обробленого соку чи пюре ківі, охолоджують готові вироби при температурі від 0 до 8 °С до досягнення від 6 до 8 °С в центрі продукту.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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

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