

Винахід стосується виробництва м'ясних продуктів, а саме варених ковбас, сосисок або сардельок.

Сардельки [1], які вибрані за прототип містять у своєму складі, %:

Яловичину обезжирену	31,5
Свинину обезжирену	63,0
Молоко сухе	2,5
Меланж	3,0

Ці сардельки мають достатньо високі смакові та поживні характеристики, проте 63% свинини, яка входить в склад сардельок робить продукт дорогим.

В основу винаходу поставлено завдання здешевити сардельки, шляхом введення в їх склад більш дешевих сортів м'яса, не погіршуючи при цьому їх смакових та поживних характеристик.

Поставлене завдання досягається тим, що сардельки "Студентські", які містять в своєму складі за основною м'ясосировиною яловичину та спеції, згідно з винаходом додатково містять жир сирець воловий або шпик боковий, у наступному співвідношенні інгредієнтів за основною м'ясосировиною, %:

Яловичина жилована першого сорту	42
Яловичина жилована другого сорту	48
Жир сирець воловий або шпик боковий	10

а як спеції на 100кг основної м'ясосировини, г:

Кухонна сіль харчова	2500
Нітрит натрію в розчині	5
Цукор-пісок	180
Перець чорний	110
Коріандр	100
Турбофосфат	500
Часник свіжий	300

Таке співвідношення інгредієнтів дозволяє скоректувати білковий баланс сардельок зберігаючи, при цьому, нормативні значення жиру, вологи, енергетичну цінність продукту.

Введення в рецептуру сардельок жиру сирцю або шпiku бокового пом'якшує яловичину, яка складає 90% всього складу продукту, а турбофосфат покращує їх смакові, апетитні і поживні характеристики, сприяє кращому засвоєнню їх в організмі, а також підвищує вихід готового продукту, що складає 128% до маси несолоної сировини. Турбофосфат за своєю характеристикою підвищує зв'язуючу властивість води в м'ясних білках, покращує емульгацію жирів, а також разом з нітритами та сіллю надає виробам стабільний рожевий колір.

Виробництво запропонованих сардельок здійснюють за технологією виробництва варених ковбас. Подрібнення, посол, приготування фаршу, термічна обробка проводиться у відповідності з ТУ на варені ковбаси.

В таблиці наведені основні показники якості сардельок "Студентських".

Джерела інформації

1. Авторське свідоцтво СРСР №1757563, кл. А22С11/00, 1992.

	Білок, %	Жир, %	Волога, %
Сардельки "Студентські"	17,8	13,7	78,0