



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16148 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23B 4/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОНСЕРВИ М'ЯСО-РОСЛИННІ "ГУЛЯШ ПО-УГОРСЬКИ"

1

2

(21) u200602402

(22) 06.03.2006

(24) 17.07.2006

(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.

(72) Нгуєн Чи Кієн (RU)

(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КИНГ-ЛИОН ФУДС", RU

(57) 1. Консерви м'ясо-рослинні, які містять подрібнене м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль, воду питну, спеції та приправи, які **відрізняються** тим, що використовують валовину або телятину з масовою часткою жирової чи з'єднувальної тканини не більше 14% або 20%, подрібнену, обсмажену, і масло або жир для обсмаження м'яса, та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, перець болгарський свіжий очищений, подрібнений, помідори свіжі очищені, подрібнені, часник свіжий очищений, подрібнений, томатну пасту 30%, борошно пшеничне, а як спеції та приправи додатково використовують перець чорний мелений, петрушку сушену, кріп сушений, паприку сушену, як порошок ароматизатор - валовину, глютамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

валовина або телятина з масовою часткою жирової або з'єднувальної тканини не більше 14% або 20%, подрібнена, обсмажена	23,0
масло або жир для обсмаження м'яса	2,15
цибуля ріпчаста свіжа пасерована	13,0
масло або жир для пасерування цибулі	3,61
перець болгарський свіжий очищений, подрібнений	4,0
помідори свіжі очищені, подрібнені	2,5
часник свіжий очищений, подрібнений	1,5
томатна паста 30%	7,0
борошно пшеничне	0,8
сіль кухонна	1,0
перець чорний мелений	0,04
петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
паприка сушена	1,5
порошковий ароматизатор - валовина	0,5
глютамат натрію	0,3
вода питна	решта.

2. Консерви за п.1, які **відрізняються** тим, що кількість масла або жиру для пасерування цибулі становить 20% до маси свіжої подрібненої цибулі ріпчастої.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема, до виробництва та зберігання м'ясних консервів.

Відомо сухий м'ясний продукт, що містить безкісткове м'ясо, нарізане на шматочки завдовжки 250мм і притушковане, смаково-ароматичні домішки - сіль, суміш спецій, воду і приправи [UA №5912, A23B 4/00, 2004].

Зазначений м'ясний продукт є сухим і не має у своєму складі рослинних домішок, що знижує його органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити консерви м'ясо-рослинні з високими органолептичними показниками.

Поставлену задачу вирішують тим, що в консервах м'ясо-рослинних, які містять подрібнене м'ясо та смако-ароматичні домішки - сіль, воду питну, спеції та приправи, згідно з корисною моделлю, використовують валовину або телятину з

масовою часткою жирової чи з'єднувальної тканини не більше 14% або 20%, подрібнену, обсмажену і масло або жир для обсмаження м'яса та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, перець болгарський свіжий очищений подрібнений, помідори свіжі очищені подрібнені, часник свіжий очищений подрібнений, томатну пасту 30%, борошно пшеничне, а як спеції та приправи додатково використовують перець чорний мелений, петрушку сушену, кріп сушений, паприку сушену, як порошок ароматизатор - валовина, глютамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

валовина або телятина з масовою часткою жирової або з'єднувальної тканини не більше 14% або 20%, подрібнена, обсмажена	23,0
масло або жир для обсмаження м'яса	2,15

(13) U

(11) 16148

(19) UA

цибуля ріпчаста свіжа пасерована	13,0
масло або жир для пасерування цибулі	3,61
перець болгарський свіжий очищений, подрібнений	4,0
помідори свіжі, очищені, подрібнені	2,5
часник свіжий, очищений, подрібнений	1,5
томатна паста 30%	7,0
борошно пшеничне	0,8
сіль кухонна	1,0
перець чорний мелений	0,04
петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
паприка сушена	1,5
порошковий ароматизатор - валовина	0,5
глутамат натрію	0,3
вода питна	решта

Використання у консервах рослинних домішок, кількісний та якісний підбір компонентів дозволяє створити продукт з високими органолептичними показниками.

Консерви м'ясо-рослинні „Гуляш по-угорськи” виготовляють наступним чином.

Підготування сировини

Оглянуті та перевірені туші направляють на поділ, обвалювання, жиловання та сортування.

Заморожені блоки з жилованої валовини або телятини розморожують, потім переглядають на наявність сторонніх включень та визначають масову частку видимої жирової і з'єднувальної тканини. При необхідності валовину піджиловують, видаляючи жирову та з'єднувальну тканину, лімфатичні вузли, великі кровоносні судини.

Жиловане м'ясо валовини з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 14% або 20% подрібнюють на м'ясо-різальній машині або дзизі через решітку з діаметром отворів 7-10мм або вручну.

Далі м'ясо обсмажують на маслі або жирі у кількості 7% до маси м'яса.

Цибулю ріпчасту свіжу ріжуть, виділяють підгнилі та дефектні цибулини, миють, подрібнюють на дзизі через решітку з діаметром отворів 5мм, овочерізці, куттері або вручну. Подрібнену цибулю

пасерують у маслі або жирі (20% до маси сирової подрібненої цибулі) протягом 15-20 хвилин до набуття золотистого кольору, не допускаючи сильного підсмаження. Вихід пасерованої цибулі - 60% до маси свіжої цибулі та масла або жиру (жир-сирець для пасерування цибулі подрібнюють на дзизі через решітку з діаметром отворів 3-5мм).

Перець солодкий болгарський свіжий миють у проточній воді у барабанних, або вентиляційних мийних машинах, або вручну, видаляють плодоніжки разом з насінням та насінненосцями. Плоди бланшують парою або водою протягом 1-2 хвилин, швидко охолоджують холодною водою. Після цього перець нарізають на шматочки довільної форми на овочерізці або вручну.

Помідори свіжі двократно миють до повного видалення бруду, потім ополіскують. Підготовані помідори подрібнюють на машинах або вручну на шматочки довільної форми.

Часник свіжий чистять, вилучають підгнилі та дефектні частки, миють та подрібнюють на дзизі через решітку з діаметром отворів 2-3мм.

Банки з томатною пастою при необхідності миють, відкривають і передають для складання рецептурної суміші.

Борошно пшеничне просіюють.

Паприку сушену переглядають, відбираючи сторонні домішки, потім замочують у воді у співвідношенні 1:4 протягом 15-20 хвилин.

Приготування консервної маси

Борошно пшеничне з'єднують із сіллю, потім поступово додають холодну воду питну, не допускаючи утворення грудочок. До отриманої маси додають решту компонентів згідно з рецептурою. Перемішують і передають на фасування.

Фасування

Консерви фасують у пакети з комбінованого матеріалу PET/Al/BONIL/ CPP/ по 40 і 50г. Пакети запаюють зварюванням. Закупорені пакети завантажують у автоклавні корзини і направляють на стерилізацію, яку здійснюють 20-30 хвилин при температурі 118°C і протитиску 0,22-0,25МПа.