



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16149 (13) U
(51) МПК (2006)
A23B 4/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОНСЕРВИ М'ЯСО-РОСЛИННІ "АЗУ ПО-ТАТАРСЬКИ"

1	2
(21) u200602406	нувальної тканини не більше
(22) 06.03.2006	14% або 20 %, подрібнена, об-
(24) 17.07.2006	смажена 20,0
(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.	масло або жир для обсмаження
(72) Нгуєн Чи Кієн, RU	м'яса 1,87
(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТ-	цибуля ріпчаста свіжа пасеро-
ВЕННОСТЬЮ "КИНГ-ЛІОН ФУДС", RU	вана 7,5
(57) 1. Консерви м'ясо-рослинні, що містять подрі-	масло або жир для пасеруван-
блене м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль,	ня цибулі 2,08
воду питну, спеції та приправи, які відрізняються	огірки солені очищені, подріб-
тим, що використовують валовину або телятину з	нені 8,5
масовою часткою жирової чи з'єднувальної ткани-	томатна паста 30 % 10,0
ни не більше 14 % або 20 %, подрібнену, обсма-	борошно пшеничне 2,0
жену, і масло або жир для обсмаження м'яса, та	сіль кухонна 0,6
рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу пасеро-	перець чорний мелений 0,01
вану і масло або жир для пасерування цибулі, огі-	петрушка сушена 0,05
рки солені очищені, подрібнені, томатну пасту	кріп сушений 0,05
30 %, борошно пшеничне, а як спеції та приправи	порошковий ароматизатор - ва-
додатково використовують перець чорний меле-	ловина 0,5
ний, петрушку сушену, кріп сушений, порошок	глутамат натрію 0,3
ароматизатор - валовину, глутамат натрію, при	вода питна решта.
наступному співвідношенні компонентів, мас.%:	
валовина або телятина з масо-	
вою часткою жирової або з'єд-	
	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 проми-
словості, зокрема, до виробництва та зберігання
м'ясних консервів.

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

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

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

Поставлену задачу вирішують тим, що в кон-
сервах м'ясо-рослинних, які містять подрібнене
м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль кухонну,
воду питну, спеції та приправи, згідно з корисною

моделлю, використовують валовину або телятину
з масовою часткою жирової чи з'єднувальної тка-
нини не більше 14% або 20%, подрібнену, обсма-
жену і масло або жир для обсмаження м'яса та
рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу пасеро-
вану і масло або жир для пасерування цибулі, огі-
рки солені очищені подрібнені, томатну пасту 30%,
борошно пшеничне, а як спеції та приправи додат-
ково використовують перець чорний мелений, пе-
трушку сушену, кріп сушений, як порошок аро-
матизатор -валовину, глутамат натрію, при
наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

валовина або телятина з масовою ча-	
сткою жирової або з'єднувальної тка-	
нини не більше 14% або 20%, подріб-	
нена, обсмажена 20,0	
масло або жир для обсмаження м'яса 1,87	
цибуля ріпчаста свіжа пасерована 7,5	

(13) U

(11) 16149

(19) UA

масло або жир для пасерування цибулі	2,08
огірки солені очищені подрібнені	8,5
томатна паста 30%	10,0
борошно пшеничне	2,0
сіль кухонна	0,6
перець чорний молотий	0,01
петрушка сушена	0,05
кріп сушений	0,05
порошковий ароматизатор - валовина	0,5
глутамат натрію	0,3
вода питна	решта
Кількість масла або жиру для пасерування цибулі становить 20% до маси свіжої подрібненої цибулі ріпчастої	

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

Консерви м'ясо-рослинні "Азу по-татарськи" 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'ясорізальній машині

або дзизі через решітку з діаметром отворів 7-10 мм 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 5 мм, овочерізи, куттері або вручну. Подрібнену цибулю пасерують у маслі або жирі (20% до маси сировини подрібненої цибулі) протягом 15-20 хвилин до набуття золотистого кольору, не допускаючи сильного під смаження. 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 3-5 мм).

Огірки солені промивають проточною холодною водою, зі старих огірків знімають шкірку та видаляють велике насіння.

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

Борошно пшеничне просіюють.

Приготування консервної маси

Підготовану сировину згідно з рецептурою перемішують до однорідної маси, потім додають воду питну, знову перемішують до рівномірного розподілу складових частин і передають на фасування.

Фасування

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