



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16151 (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 "ЯЗИК ПІД ФРАНЦУЗЬКИМ СОУСОМ"

1	2
(21) u200602489	язик валовий бланшований
(22) 07.03.2006	подрібнений 24,0
(24) 17.07.2006	цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена,
(46) 17.07.2006, Бюл. № 7, 2006 р.	пасерована 10,0
(72) Нгуєн Чи Кієн, RU	масло або жир для пасерування
(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ	цибулі 2,78
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КИНГ-ЛІОН ФУДС", RU	гриби шампіньйони, подрібнені,
(57) 1. Консерви м'ясо-рослинні, що містять	бланшовані 10,0
подрібнене м'ясо і смако-ароматичні домішки -	борошно пшеничне 1,4
сіль, воду питну, спеції та приправи, які	вершки сухі рослинні 15,5
<b>відрізняються</b> тим, що в них використовують язик	сіль кухонна 0,8
валовий бланшований подрібнений та рослинні	перець чорний мелений 0,02
домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену,	порошковий ароматизатор гриби 0,2
пасеровану і масло або жир для пасерування	глутамат натрію 0,3
цибулі, гриби шампіньйони подрібнені,	вода питна решта.
бланшовані, борошно пшеничне, а як спеції та	2. Консерви за п. 1, які <b>відрізняються</b> тим, що
приправи додатково використовують вершки сухі	кількість масла або жиру для пасерування цибулі
рослинні, перець чорний мелений, порошок	становить 20 % до маси свіжої подрібненої цибулі
ароматизатор - гриби, глутамат натрію, при	ріпчастої.
наступному співвідношенні компонентів, мас. %:	

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 250 мм 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 в своєму складі рослинних домішок, що знижує його органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити консерви м'ясорослинні з високими органолептичними показниками.

Поставлену задачу вирішують тим, що у консервах м'ясорослинних, які містять подрібнене м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль, воду питну, спеції та приправи, згідно з корисною моделлю, використовують язик валовий бланшований, подрібнений та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, гриби - шампіньйони, подрібнені, бланшовані, борошно

пшеничне, а як спеції та приправи додатково використовують вершки сухі рослинні, перець чорний молотий, порошок ароматизатор - гриби, глутамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

язик валовий бланшований	24,0
подрібнений	
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена,	
пасерована	10,0
масло або жир для пасерування цибулі	2,78
гриби - шампіньйони, подрібнені,	
бланшовані	10,0
борошно пшеничне	1,4
вершки сухі рослинні	15,5
сіль кухонна	0,8
перець чорний молений	0,02
порошковий ароматизатор - гриби	0,2
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,	

(13) U

(11) 16151

(19) UA

кількісний та якісний підбір компонентів дозволяє створити продукт з високими органолептичними показниками.

Консерви м'ясорослинні "Язик під французьким соусом" виготовляють наступним чином.

Підготування сировини

Язик валовий подрібнюють на м'ясорізальній машині або дзизі через решітку з діаметром отворів 7-10мм або вручну та бланшують.

Цибулю ріпчасту свіжу ріжуть, видаляють 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 сировини 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).

Гриби свіжі шампінйони двічі ретельно

промивають проточною холодною водою, інспектують, відбираючи непридатні, м'яті та кришку, знову ополіскують холодною водою та нарізають довільної форми. Гриби сушені переглядають, відбирають почорнілі та сторонні домішки, потім гриби замочують у воді у співвідношенні 1:4 протягом 15-20 хвилин.

Борошно пшеничне просіюють.

Приготування консервної маси

Вершки сухі рослинні змішують з борошном пшеничним та сіллю повареною, потім поступово додають воду питну і ретельно перемішують, не допускаючи утворення грудочок. До отриманої маси додають решту компонентів згідно з рецептурою, перемішують та подають на фасування.

Фасування

Консерви фасують у пакети з комбінованого матеріалу PET/Al/BONIL/PP/ 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 0,22-0,25 МПа.