



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16152 (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 "ПЕЧІНКА ПО-СТРОГАНОВСЬКИ"

1

2

(21) u200602490

(22) 07.03.2006

(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, що містять подрібнене м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль, воду, спеції та приправи, які **відрізняються** тим, що в них використовують печінку валову подрібнену та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, борошно пшеничне, а як спеції та приправи додатково використовують вершки сухі рослинні, перець чорний мелений, глютамат

натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

печінка валова подрібнена	30,0
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	10,0
масло або жир для пасерування цибулі	2,78
борошно пшеничне	2,0
вершки сухі рослинні	12,5
сіль кухонна	0,8
перець чорний мелений	0,01
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 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'ясо-рослинні з високими органолептичними показниками.

Поставлену задачу вирішують тим, що у консервах м'ясо-рослинних, які містять подрібнене м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль, воду, спеції та приправи, згідно з корисною моделлю, використовують печінку валову подрібнену та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, борошно пшеничне, а як спеції та приправи додатково використовують вершки сухі рослинні, перець чорний мелений, глютамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

печінка валова подрібнена	30,0
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	10,0
масло або жир для пасерування цибулі	2,78
борошно пшеничне	2,0
вершки сухі рослинні	12,5
сіль кухонна	0,8
перець чорний мелений	0,01
глютамат 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 "Печінка по-строгановськи" виготовляють наступним чином.

Підготування сировини

Печінку жилують, вилучаючи жовчні протоки, великі кровоносні судини, лімфатичні вузли, вапняні включення, промивають у проточній холодній воді. Промиті печінці дають стекти, після чого її

(19) UA (11) 16152 (13) U

подрібнюють на м'ясорізальній машині або вручну на шматочки розміром 10-13 мм.

Цибулю ріпчасту свіжу ріжуть, видаляють підгнилі та дефектні цибулини, миють, подрібнюють на дзизі через решітку з діаметром отворів 5 мм, 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 3-5 мм).

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 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.