



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16154 (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 "ФІЛЕ КУРЯЧЕ З ПРИПРАВАМИ"

(21) u200602492

(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

(56)

(57) 1. Консерви м'ясо-рослинні, що містять подрібнене м'ясо і смако-ароматичні домішки - сіль, воду питну, спеції та приправи, які **відрізняються** тим, що в них використовують філе або безкісткове м'ясо курей подрібнене та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений, помідори свіжі, очищені, подрібнені, а як спеції та приправи додатково використовують перець чорний мелений, куркуму, коріандр мелений, петрушку сушену, кріп сушений, порошок ароматизатор - курка, глютамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе або безкісткове м'ясо курей подрібнене	22,5
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	4,0
масло або жир для пасерування цибулі	1,11
перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений	3,0
помідори свіжі, очищені, подрібнені	4,5
сіль кухонна	0,7
перець чорний мелений	0,02
куркума	0,03
коріандр мелений	0,1
петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
порошковий ароматизатор - курка	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, A23B4/00, 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 питну, спеції та приправи, згідно з корисною моделлю, використовують філе або безкісткове м'ясо курей подрібнене та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для

пасерування цибулі, перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений, помідори свіжі, очищені, подрібнені, а як спеції та приправи додатково використовують перець чорний мелений, куркуму, коріандр мелений, петрушку сушену, кріп сушений, порошок ароматизатор - курка, глютамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе або безкісткове м'ясо курей подрібнене	22,5
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	4,0
масло або жир для пасерування цибулі	1,11
перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений	3,0
помідори свіжі, очищені, подрібнені	4,5
сіль кухонна	0,7
перець чорний мелений	0,02
куркума	0,03
коріандр мелений	0,1

(13) U

(11) 16154

(19) UA

петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
порошковий ароматизатор - курка	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 "Філе куряче з приправами" виготовляють наступним чином.

Підготування сировини

Філе або безкісткове м'ясо курей подрібнюють на м'ясорізальній машині або дзизі через решітку з діаметром отворів 7-10мм або вручну.

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).

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.

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/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 0,22-0,25МПа.