



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16155 (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 "РАГУ ПО-МИСЛИВСЬКИ"

(21) u200602494

(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 питну, спеції та приправи, які **відрізняються** тим, що в них використовують валовину або телятину з масовою часткою жирової чи з'єднувальної тканини не більше 14 % або 20 %, подрібнену, та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, моркву свіжу, подрібнену, пасеровану і масло для пасерування моркви, перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений, гриби шампінйони, подрібнені, бланшовані, часник свіжий очищений, подрібнений, томатну пасту 30 %, а як спеції та приправи додатково використовують цукор-пісок, перець чорний мелений, перець червоний мелений чилі, майоран, петрушку сушену, кріп сушений, порошок ароматизатор - валовину, глютамат натрію при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

валовина або телятина з масовою часткою жирової або з'єднувальної тка-

нини не більше 14 % або 20 %, подрібнена	22,0
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	8,0
масло або жир для пасерування цибулі	2,22
морква свіжа, подрібнена, пасерована	3,0
масло для пасерування моркви	0,83
перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений	6,0
гриби шампінйони, подрібнені, бланшовані	4,0
часник свіжий очищений, подрібнений	1,0
томатна паста 30 %	14,0
сіль кухонна	0,8
цукор-пісок	0,6
перець чорний мелений	0,01
перець червоний мелений чилі	0,006
майоран	0,06
петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
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 та моркви 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 валовину або телятину з масовою часткою жирової чи з'єднувальної тканини не більше 14% або 20%, подрібнену та рослинні домішки - цибулю ріпчасту свіжу, подрібнену, пасеровану і масло або жир для пасерування цибулі, моркву свіжу, подрібнену, пасеровану і масло для пасерування моркви, перець болгарський свіжий очищений бланшований, подрібнений, гриби - шампінйони, подрібнені, бланшовані, часник свіжий очищений подрібнений, томатну пасту 30%, а як спеції та приправи додатково використовують цу-

(13) U
(11) 16155
(19) UA

кор-пісок, перець чорний мелений, перець червоний мелений - чилі, майоран, петрушку сушену, кріп сушений, 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	22,0
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	8,0
масло або жир для пасерування цибулі	2,22
морква свіжа, подрібнена, пасерована	3,0
масло для пасерування моркви	0,83
перець болгарський свіжий очищений бланшований, подрібнений	6,0
гриби - шампінйони, подрібнені, бланшовані	4,0
часник свіжий очищений, подрібнений	1,0
томатна паста 30%	14,0
сіль кухонна	0,8
цукор-пісок	0,6
перець чорний мелений	0,01
перець червоний мелений - чилі	0,006
майоран	0,06
петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
порошковий ароматизатор - валовина	0,5
глютамат натрію	0,3
вода питна	решта.

Кількість масла або жиру для пасерування цибулі та моркви 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 "Рагу по-мисливські" 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.

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).

Моркву столову свіжу після сортування, миття та чищення подрібнюють на дзизі, овочерізці чи вручну у вигляді стружки або кубиків розміром не більше 5мм. Після подрібнення моркву пасерують у маслі (жирі) (20% до маси сирової подрібненої або сушеної замоченої моркви протягом 15-20 хвилин, не допускаючи сильного підсмаження). Вихід пасерованої моркви до маси свіжої або сушеної замоченої моркви та жиру становить 60%.

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.

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 співвідношення 1:4 протягом 15-20 хвилин.

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.

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/ 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.