



УКРАЇНА

(19) UA (11) 30547 (13) A

(51) 6 A22C11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ 1 СОРТУ "ЖОВТНЕВА"

(21) 98052735

(22) 26.05.1998

(24) 15.11.2000

(33) UA

(46) 15.11.2000, Бюл. № 6, 2000 р.

(72) Гайворонюк Анатолій Іванович, Шишковський  
Володимир Павлович, Таранченко Володимир  
Олександрович(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КІ-  
РОВОГРАДСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ"(57) М'ясний фарш для виробництва вареної ков-  
баси I сорту, який містить яловичину жиловану,

свинину жиловану жирну та рис варений, який  
відрізняється тим, що в якості яловичини жилованої використовують яловичину односортну та яловичину II сорту, при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована односортна	28-32
яловичина жилована II сорту	28-32
свинина жилована жирна	18-22
рис варений	18-22.

Винахід відноситься до м'ясної промисловості і може бути використаний при виробництві варених ковбасних виробів.

Найбільш близьким за технічною суттю до пропонованого винаходу є м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси I сорту "Тернопольская", який містить мас. %: яловичину жиловану I сорту - 45, свинину жиловану жирну - 40; рис варений - 15 (див. РСТ 950-89).

Недоліками відомого фаршу є недостатні якісні показники, обумовлені незбалансованістю співвідношення у фарші білків, жирів та вуглеводів за рахунок підвищеного вмісту жиру, що викликає порушення обміну речовин в організмі, зокрема негативно позначається на роботі печінки, підвищена вартість продукту, обумовлена використанням значної кількості яловичини I сорту та недостатній вихід готового продукту (105%).

В основу винаходу поставлено завдання створити такий м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси, в якому шляхом використання нових компонентів і їх кількісного співвідношення забезпечити поліпшення якісних показників продукту, зниження його вартості та збільшити вихід готового продукту.

Поставлене завдання вирішується тим, що у м'ясному фарші для виробництва вареної ковбаси I сорту, який містить яловичину жиловану, свинину жиловану жирну та рис варений, в якості яловичини жилованої використовують яловичину односортну та яловичину II сорту, при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована односортна	28-32
яловичина жилована II сорту	28-32

свинина жилована жирна	18-22
рис варений	18-22.

Порівняльний аналіз з прототипом свідчить, що пропонований м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси I сорту відрізняється тим, що в якості яловичини жилованої використовують яловичину односортну та яловичину II сорту, при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована односортна	28-32
яловичина жилована II сорту	28-32
свинина жилована жирна	18-22.

Використання компонентів фаршу у зазначеному співвідношенні, дозволяє отримати продукт з підвищеними якісними показниками за рахунок більш збалансованого співвідношення білків, жирів та вуглеводів і оптимального співвідношення м'язової, сполучної та жирової тканин, зменшити його вартість та збільшити вихід готового продукту.

Використання яловичини жилованої односортної і яловичини жилованої II сорту менш 28 мас. % призводить до підвищеного вмісту жиру, що знижує якісні показники продукту.

Використання яловичини жилованої односортної більш 32 мас. % призводить до підвищення вартості продукту, а використання яловичини жилованої II сорту більш 32 мас. % призводить до підвищеного вмісту сполучної і жирової тканини, що знижує якісні показники продукту.

Використання свинини жилованої жирної менш 18 мас. % призводить до зниження енергетичної цінності продукту за рахунок низького вмісту жиру, а використання свинини жилованої жирної більш

(19) UA (11) 30547 (13) A

22 мас.% призводить до підвищеного вмісту жиру в продукті, що знижує його якісні показники.

Використання рису вареного менш як 18 мас.% призводить до зменшення вмісту вуглеводів, що погіршує якісні показники продукту, а використання рису вареного більш 22 мас.% призводить до підвищеного вмісту вуглеводів та зниження зв'язаності фаршу.

Таким чином, технічний результат, отримуваний при використанні пропонованого м'ясного фаршу, виявляється у збалансованому співвідношенні у продукті білків, жирів та вуглеводів, зниженні його вартості та збільшенні виходу готового продукту.

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси готують таким чином.

Рисову крупу інспектують, видаляючи сторонні домішки, промивають спочатку теплою, а потім холодною водою, кладуть у воду, яка кипить, при співвідношенні крупи і води 1:2, додають сіль у кількості 1,4% до маси сирого рису. Тривалість варки 30 хв.

Готову гарячу масу розкладають у ємності і охолоджують в камері при температурі 2-4°C до температури маси 6-8°C.

Для фаршу використовують жиловані яловичину односортну і II сорту та свинину жирну, які подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм - дрібне подрібнення, або 16-25 мм - шрот, або подрібнюють на шматки масою до 1 кг.

Соління подрібненого м'яса проводять у мішалках. Тривалість перемішування 3-6 хв. до рівномірного розподілу солі. Посолоне м'ясо витримують у ємностях при температурі 0-4°C. Тривалість витримки м'яса складає:

при дрібному подрібненні	12-24 год.
у шроті	24-48 год.
у шматках	48-72 год.

Прянощі та матеріали готують згідно з технологічною інструкцією.

Після соління спочатку на кутері обробляють яловичину, додаючи воду з температурою 0-3°C у кількості 20% від маси м'яса, 2,5% водного розчину нітриту натрію, прянощі.

Через 3-5 хв. додають свинину жирну, варений рис і обробляють ще 3-5 хв.

Загальна тривалість обробки фаршу на кутері складає 6-10 хв.

Після обробки на кутері фарш обробляють на машинах тонкого подрібнення (мікрокутер, колоїдний млин та ін.) протягом 2-4 хв.

Температура готового фаршу 12-18°C.

Готовим фаршем наповнюють оболонки і подальшу обробку здійснюють згідно з технологічною інструкцією.

Приклад № 1. Готують м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси такого складу в кг:

яловичина жилована односортна	30
яловичина жилована II сорту	30
свинина жилована жирна	20
рис варений	20.

Прянощі і матеріали містять такі компоненти, г (на 100 кг сировини):

сіль кухонна	2000
нітрит натрію	5
перець чорний мелотий	100
перець духмянний мелотий	50
цукор	100
горіх мускатний або кардемон мелотий	50.

Подальшу обробку здійснюють згідно з технологічною інструкцією.

Приклад 2. Готують м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси аналогічно прикладу 1, з тією відмінністю, що компоненти фаршу беруть у такій кількості, кг:

Яловичина жилована односортна	32
Яловичина жилована II сорту	32
Свинина жилована жирна	18
Рис варений	18

Приклад 3. Готують м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси аналогічно прикладу 1, з тією відмінністю, що компоненти фаршу беруть у такій кількості, кг:

яловичина жилована односортна	28
яловичина жилована II сорту	28
свинина жилована жирна	22
рис варений	22.

Вироби, виготовлені по прикладам 1-3, мають щільну консистенцію: вигляд фаршу на розрізі - рожевий або світло-рожевий, без сірих плям; запах і смак - притаманний даному продукту, з ароматом прянощей, без стороннього присмаку та запаху. Вихід готового продукту у середньому на 2,5% вищий ніж у прототипу.

Використання пропонованого м'ясного фаршу для виробництва варених ковбас дозволяє підвищити якісні показники продукту, знизити його вартість та збільшити вихід готового продукту.

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2002 р. Формат 60x84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 35 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

---