

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ ВАРЕНОЇ  
<sup>11</sup> ЯЛОВИЧА ПИВНА ШИНКА "

---

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме до виробництва варених ковбасних виробів.

Відомі способи виробництва ковбас варених вищого сорту, які передбачають підготовку сировини, яка включає яловичину жиловану вищого сорту (40 мас. %), яловичину жиловану першого сорту (35 мас. %), мозок яловичий або сеїнний (.20 мас. %) і яйця курячі або меланж (5 мас. %), соління, приготування фаршу, формування

батонів і термічну обробку, при чому обжарку ведуть при  $t = 90-100$  С, а варіння - при  $t = 75-85$  С (.Тимчасова технологічна інструкція по виробництву варених ковбасних виробів - М, ВНДІМП, 1981, с 8).

Недоліки відомих способів ♦; низькі смакові якості, обумовлені незбалансованістю в продукті білків, вуглеводів і жирів, багатоступеневий і довготривалий технологічний процес, обумовлений необхідністю жилювання яловичини на три сорти.

Найближчим по технічній сутності досягаемому результату є спосіб одержання м'ясного фаршу для виготовлення вареної ковбаси "Кісельгурська", який передбачає підготовку сировини:

яловичини жилованої односортної (19-21%),

свинини жилованої односортної (68-72%)

та мозку яловичого або свинного < 9-11% і подрібнення із вовчку, посол, витримку 6-24 години, потім кутерування з додаванням води, потім кутерування з додаванням мозку і прянощів, формування ковбасних батонів і термообробку (патент України П 1, 1998).

Недоліками прототипу є те, що наявність мозку в продукті веде до утворення в організмі холестерину (оскільки мозок містить пуринові основи), крім того низькі споживчі характеристики спричинені незбалансованістю в продукті білків та жирів.

Технічна задача - одержання високоякісного і смачного продукту шляхом зниження трудомісткості процесу, підвищення біологічної цінності та органолептичних показників ковбаси вареної "Яловича пивна шинка", без наповнювачів і добавок.

Поставлена технічна задача вирішується тим, що спосіб виробництва ковбаси вареної "Яловича пивна шинка" передбачає підготовку сировини: яловичини вищого сорту без видимих включень жирової та сполучної тканин (40-55%), яловичини II сорту (30-40%) з масовою долею жирової і сполучної тканини 20%, свинину напівжирну (10-15%) з масовою долею жирової тканини (30-50%) та зерна гірчиці (0.7-1.0%).

М'ясо яловиче вищого сорту без видимих включень жирової та сполучної тканин нарізають на шматки прямокутної форми розміром сторін 30-40мм, довжиною 10-12см, додають суміш приправ,

перемішують і залишають на 24 години для дозрівання ( $t = 0 + 8$  С).

I

М'ясо яловиче II сорту з масовою долею жирової і сполучної тканини 20% та свинину напівжирну з масовою долею жирової тканини від 30% до 50% нарізають на шматки, додають суміш приправ, охолоджують, пропускають через вовчок з діаметром решітки 2мм і кутерують протягом 3-4хв з додаванням харчового льоду. М'ясо яловиче після дозрівання та подрібнене м'ясо яловичини і свинини на кутері з'єднують, додають підготовлені зерна гірчиці, нітрит натрію і перемішують 3-4 хв у фаршемішалці.

Наповнення оболонки фаршем проводять із шприцах різної конструкції, в якості оболонки використовують білкозин діаметром 50-105мм.

Наповнені фаршем ковбасні батони піддають термообробці варять протягом 2. 5-4 годин (в залежності від товщини батона)

при температурі 75-80 С. Варіння проводять до досягнення  $t_{\text{середн}}$  ,

70-72 С в товщі батона

Після варіння ковбасу охолоджують у ваннах з питною водою до температури в центрі батона не нижче 0 С і не вище 15 С.

Одержана даним способом продукція на розрізі щільна, рожевого або світло-рожевого кольору темно-рожеві вclusions шматків яловичини розміром 15 x 18мм та зерен гірчиці жовтого кольору,  $n_{\text{прт}}$  МН на смак і відповідає по органолептичних показниках даному виду продукції з ароматом пряностей.

[

Термін реалізації ковбаси вареної "Яловича пивна шинка" - 25 діб.

Підготовка сировини менш трудомістка ніж у прототипу, бо сировина не містить мозку, що крім того підвищує якість продукції, її смакові і споживчі характеристики, крім того термообробка включає тільки варіння; отже можна стверджувати про спрощення і скорочення технологічного процесу.