

Спосіб виробництва ковбаси напівкопченої  
"ОПРИШКІВСЬКА"

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

Відомі способи виробництва напівкопчених ковбасних виробів, які передбачають підготовку сировини - яловичини і свинини, підморожування, подрібнення, приготування фаршу з одночасним введенням інгредієнтів, що включають цукор, формування, усадку і термообробку. (Збірник технологічних інструкцій по виробництву півкопчених, і сиров'ялених ковбас, Держагропром СРСР, 1987)

Недоліком даного способу є те, що готовий продукт має недостатньо хороші якісні характеристики.

Найближчим по технічній сутності можна вважати спосіб виробництва півкопчених, варено-копчених, сирокочених і сиров'ялених ковбас (А. с. СРСР № 1738202, МІЖ<sup>5</sup> : А 22 С 11/00, Бюл. №21,1992), в якому для приготування фаршу беруть яловичину і свинину і заморожують! до температури 1-мінус3°С, яловичину і свинину в кусках подрібнюють до часток 2-8 мм, в готовий фарш додають сіль, нітрит натрію і сухе обезжирене молоко, цукор і спеції. Формують ковбасні батони і направляють їх на усадку при температурі 0-4 °С протягом 7-12 діб, потім сушать ковбасні вироби при температурі 10-12 °С і відносній вологості 75-80 %.

Недоліками прототипу є багатоступеневість і довготривалість технологічного процесу, низька продуктивність і при цьому недостатньо високі якісні показники.

Технічне завдання - розробити спосіб виробництва ковбаси напівкопченої "Опришківська", котрий дав би можливість шляхом скорочення технологічного процесу одержати продукт з високими поживними і смаковими характеристиками без наповнювачів і добавок.

Поставлене технічне завдання вирішується способом виробництва ковбаси напівкопченої "Опришківська", який включає підготовку сировини: яловичина і свинина, подрібнення. з одночасним додаванням суміші приправ, охолодження, дозрівання, приготування фаршу, формування ковбасних батонів, усадку і термообробку, яловичину беруть 85-90 % вищого сорту без видимих включень жирної та сполучної тканини, яловичину II сорту в кількості 3-6 % з масовою часткою жирової і сполучної тканини 18-20 %, свинину напівжирну в кількості 1-3% з масовою долею жирової тканини від 30-50%.

Для приготування ковбасного фаршу використовують м'ясо свинини та яловичини (парне) із температурою 22-40 °С або охолоджене з температурою 2-4 °С. М'ясо яловичини вищого сорту без видимих включень жирової та сполучної тканини нарізають на шматки 20-60 мм, додають суміш приправ, перемішують і залишають на 24 год. для дозрівання при температурі 0+8 °С.

М'ясо яловичини II сорту з масовою часткою жирової та сполучної тканини 18-20 %, свинину напівжирну з масовою часткою жирової тканини 30-50 % розрізають на шматки 100-150 грамів, перемішують із сумішшю приправ і охолоджують до температури +4 °С. Після охолодження сировину подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 2 мм, після чого кутерують (при температурі 0+12 °С), з періодичним додаванням харчового льоду .

Проводять підготовку фаршу в процесі якого м'ясо яловичине в\с після дозрівання з'єднують з подрібненим на кутері фаршем, додають згідно рецептури іспанську паприку 15-2,0 % , зерна гірчиці 0,5 - 1 %. Нітрит натрію і вимішують 3-5 хвилин..

Проводять формування ковбасних батонів, усадку при температурі 0-8 °С протягом 2-4 годин.

Після усадки виробу направляють на \* термічну обробку (обжарку, варіння, коптіння), по режимах прийнятих в технологічній інструкції по виробництву напівкопчених ковбас для досягнення вмісту вологи в готовому продукті 66 %.

Одержана даним способом продукція має приємний зовнішній вигляд , туга, на розрізі рожевого, темно-рожевого кольору, кусочки яловичини розміром 30 мм, з наявністю зерен гірчиці жовтого кольору і кусочків іспанської паприки сушеної червоного і жовтого кольорів.

Термін зберігання ковбаси напівкопченої "Опришківська" - 30 діб.

Оскільки терміни дозрівання м'яса в заявленому способі 24 години (проти 7-12 год. у прототипі), можна стверджувати про підвищення продуктивності виробництва в 7-12 разів, а також про значне підвищення ефективності останнього.