



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 34674

(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) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ ВАРЕНОЇ "МАРТАДЕЛЛА"

(21) 99010031

(22) 05.01.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Грицак Зінаїда Григорівна, Бойко Мирослав
Олексійович(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ФІР-
МА "НАДІЯ"(57) Спосіб виробництва ковбаси вареної, який пе-
редбачає багаторазове подрібнення сировини з до-

даванням спецій, витримку, шприцювання і терміч-
ну обробку, який відрізняється тим, що сировину,
жиловану яловичину II сорту (70–80%) та жиловану
свинину напівжирну (20–30%), нарізають шматками
по 100–150 г, додають суміш приправ (3,5–5 кг на
100 кг м'яса), охолоджують, подрібнюють на вовчку,
кутерують з додаванням харчового льоду, змішують
з нітритом натрію, готовий фарш шприцюють в обо-
лонки, сформовані ковбасні батони варять і охолод-
жують у ваннах з питною водою.

Винахід відноситься до м'ясної промисло-
вості, а саме, до виробництва варених ковбасних
виробів.

Відомий спосіб виробництва вареної ковба-
си "Приморська", який передбачає підготовку си-
ровини, що включає яловичину II сорту, вим'я яло-
виче, шпик боковий, муку пшеничну і суміш при-
прав; соління, приготування фаршу, формування
ковбасних батонів і їх термічну обробку (РСТ
УРСР 950–89, с. 7 на виробництво вареної ковба-
си "Приморська").

Недоліками способу є низькі смакові і пожив-
ні характеристики, обумовлені використанням
низькосортного м'яса і муки, недостатній вихід го-
тового продукту, низька біологічна цілісність продук-
ту, обумовлена незбалансованістю в фарші білків,
жирів і вуглеводів, зокрема, значним вмістом ви-
мені, котре містить велику кількість неповноцінних
білків, велика трудомісткість приготування фаршу,
обумовлена необхідністю жилювання м'яса на три
сорті.

Найближчим по технічній сутності є спосіб
виготовлення вареної ковбаси "Сугоклійська",
який передбачає приготування фаршу з яловичини
односортної (68–72), щокровини свинної (17–19),
вимені яловичого (8–12) та крові цільної харчової
(1–3). Подрібнену на вовчку яловичину кутерують,
додаючи 30–35% води, нітрит натрію, прянощі, по-
тім додають щокровину, вим'я і кров і кутерують ще
2–3 хвилини. Після кутерування фарш обробляють
на емульсаторі, наповнюють оболонки, проводять
усадуку (2–4 години), обсмажують (1 годину), ва-
рять (1–2 години) і охолоджують під душем 10–15
хвилин (патент України № 20230, бюл. 1, 98).

Недоліками цього способу являється висо-
кий вміст жиру і недостатній вміст води в продук-
ті, що негативно впливає на смакові та поживні ха-
рактеристики виробу, а також складний та багатос-
тупеневий технологічний процес, обумовлений ба-
гаторазовим подрібненням сировини, тривалою
витримкою в посолі, застосування процесу копін-
ня.

В основу винаходу поставлено задачу ство-
рення способу виробництва ковбаси вареної "Мар-
таделла", шляхом скорочення і спрощення техно-
логічного процесу, одержати високоякісний, смач-
ний і поживний, чисто м'ясний продукт без добавок
і наповнювачів.

Поставлена технічна задача вирішується
способом виробництва ковбаси вареної "Марта-
делла", який передбачає підготовку сировини, а
саме, жилованої яловичини II сорту (70–80%), (м'я-
зова тканина з масовою часткою жирової і сполуч-
ної тканин до 20%) та жилованої свинини напів-
жирної (20–30%), (м'язова тканина з масовою
часткою жирової тканини від 30% до 50%).

Сировину нарізають шматками масою 100–
150 г, додають суміш приправ (5–6%), переми-
шують і охолоджують до +8°C. Після охолодження
м'ясо подрібнюють на вовчку з діаметром решітки
2 мм, після чого кутерують при температурі 0–
+12°C, періодично додаючи харчовий під, протя-
гом 3–4 хвилин.

Одержаний фарш завантажують у фаршемі-
шалку, додають нітрит натрію, перемішують 1–2
хвилини, після чого готовий фарш завантажують у
шприц і наповнюють оболонки діаметром 40–
105 мм.

(19) UA (11) 34674 (13) A

Ковбасні батони варять у електричних котлах при $t^\circ = 75-80^\circ\text{C}$ протягом 2,5-4 годин (залежно від товщини батона). Варіння проводять до досягнення в товщі батона температури не нижче $+72^\circ\text{C}$.

Охолоджують ковбасні батони до $t^\circ = +15^\circ\text{C}$ у ваннах з питною водою.

Одержана даним способом продукція на розрізі щільна, рожевого або світло-рожевого кольору, фарш рівномірно перемішаний, однорідний. Має приємний смак, по органолептичних показниках відповідає даному виду продукції із легким ароматом прянощів.

Термін реалізації ковбаси вареної "Мартаделла" - 25 діб.

Застосування в приготуванні фаршу лише високоякісної м'ясної сировини (свинини і яловичини) дає можливість одержати збалансований, біологічно цінний продукт, а виключення зі складу сировини муки, вимені і шпіку ще й підвищує термін реалізації, при досить короткій технології виготовлення. Слід також відзначити, що для виготовлення варених ковбас взагалі і "Мартаделли" зокрема,

використовують тільки парне м'ясо або охолоджене, що також значно підвищує смакові і поживні характеристики продукту, а отже, його якість в цілому.

Приклад 1.

Беруть 70 кг яловичини жилованої II сорту і 30 кг свинини напівжирної, нарізають шматками по 100-150 г, додають суміш приправ 3,5-5 кг на 100 кг м'яса, перемішують і охолоджують до $+8^\circ\text{C}$, потім подрібнюють на вовчку і кутерують при температурі $0^\circ - +12^\circ\text{C}$, періодично додаючи харчовий лід. Одержаний фарш перемішують у фаршемішалці з додавання нітриту натрію, шпріцюють і варять 2,5-4 години, охолоджують у ваннах з питною водою.

Приклад 2.

Технологія по прикладу 1, тільки яловичину II сорту беруть у кількості 75 кг, а свинину напівжирну у кількості 25 кг, суміш приправ 3,5-5 кг.

Приклад 3.

Фарш готують по прикладу 1, але яловичини беруть 80 кг, свинини 20 кг, а суміш приправ 3,5-5 кг.

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3-72-89 (03122) 2-57-03