

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДвидається під  
відповідальністю  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ ВАРЕНОЇ "ПАПРИКОВИЙ ПАШТЕТ"

(21) 99010032

(22) 05.01.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001. Бюл. № 2, 2001 р.

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

додаванням спецій, витримку, шприцювання і тер-  
мічну обробку, який відрізняється тим, що сирो-  
вину, жиловану яловичину II сорту (70–80%) та жи-  
ловану свинину напівжирну (20–30%), нарізають  
шматками масою 100–150 г, додають суміш прип-  
рав (5–6 кг на 100 кг м'яса), охолоджують, подріб-  
нюють на вовчку, кутерують з додаванням харчо-  
вого льоду, змішують з нітритом натрію і іспансь-  
кою сушеною паприкою, фаршем наповнюють обо-  
лонки, сформовані ковбасні батони варять і охо-  
лоджують

Вінахід 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 прип-  
рав, соління, приготування фаршу, формування і  
термообробку (РСТ УРСР 950–89, с. 7 на вироб-  
ництво вареної ковбаси "Приморська")

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

Найближчим по технічній сутності є спосіб  
виготовлення вареної ковбаси "Сугоклівська",  
який передбачає приготування фаршу з яловичини  
односортної (68–72), щоківини 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 щоківину, вим'я і кров і кутерують ще  
2–3 хв. Після кутерування фарш обробляють на  
емульсаторі, наповнюють оболонки, проводять  
усадку (2–4 год.), обсмажують (1 год.), варять (1–2  
години) і охолоджують під душем 10–15 хв (патент  
України № 20230, бюл. 1, 1998).

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 коптін-  
ня.

В основу винаходу поставлено задачу ство-  
рення способу виробництва ковбаси вареної "Пап-  
риковий паштет" шляхом скорочення і спрощення  
технологічного процесу одержати високоякісний,  
смачний і поживний чисто м'ясний продукт без до-  
бавок і наповнювачів

Поставлена технічна задача вирішується  
способом виробництва ковбаси вареної "Папико-  
вий паштет", який передбачає підготовку сирови-  
ни, а саме, жилованої яловичини II сорту (70–  
80%), (м'язова тканина з масовою часткою жирової  
і сполучної тканин до 20%) та жилованої свинини  
напівжирної (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 x 2 мм, після чого кутерують при температурі 0–  
+12°C, періодично додаючи харчовий лід протягом  
3–4 хв. Одержаний фарш загрузають у фаршемі-  
шалку, додають нітрит натрію, іспанську паприку  
сушену і перемішують 1–2 хв., після чого готовий  
фарш загрузають у шприц і наповнюють білкози-  
нові оболонки діаметром 40–105 мм.

Ковбасні батони варять у електричних котлах при  $t^{\circ} = 75-80^{\circ}\text{C}$  протягом 2-5 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 і містить ку сочки іспанської паприки червоного та зеленого кольору. Має приємний смак по органолептичних показниках відповідає даному виду продукції із легким ароматом прянощів.

Термін реалізації ковбаси вареної "Паприковий паштет" — 25 діб.

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

ма, 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, 30 кг свинини напівжирної, нарізають шматками по 100-150 г (додають суміш приправ — 5-6 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 додаванням нітриту натрію іспанську паприку сушену додають одночасно з нітритом шприцують і варять 2-5 години, охолоджують у ваннах з питною водою.

#### Приклад 2

Технологія по прикладу 1, тільки яловичину II сорту беруть 75 кг, а свинини напівжирної 25 кг, суміш приправ 5-6 кг.

#### Приклад 3

Фарш готують по прикладу 1, але яловичини беруть 80 кг, а свинини 20 кг, суміш приправ в тій же кількості.

Тираж 50 екз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

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

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