



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35907 (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 СИРОВ'ЯЛЕНОГО М'ЯСОПРОДУКТУ "ЯЛОВИЧА ШИНКА"

(21) 99031527

(22) 19.03.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Бойко Мирослав Олексійович

(73) Закрите акціонерне товариство "Фірма "Надія"

(57) Спосіб виробництва сиров'яленого м'ясопродукту, який передбачає підготовку сировини, витримку і термічну обробку, відрізняється тим, що

в якості сировини використовують яловичину жиловану, спинну і поясничну частини туш, формують шматки довжиною 15-40 см і шириною 5-12 см, перемішують їх із сумішшю приправ і залишають для дозрівання у холодильній камері при температурі 0...+8°C на 40 діб, потім шматки м'яса промивають проточною водою, обсушують і коптять холодним коптінням 48 годин при температурі 10-12°C.

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме до способів виробництва сирокочених, сиров'ялених м'ясних виробів.

Відомий спосіб виробництва напівсухих, сирокочених, сиров'ялених м'ясопродуктів, який передбачає підготовку сировини, шприцювання розсолем з введенням в останній йодовмісних речовин в кількості 3-30 мг% в перерахунку на йод (див.: А.с. СРСР № 663362, A22C11/00, опубл. бюл. № 19, 1979).

Недоліками аналогу є те, що складний багатоступеневий технологічний процес не дає можливості одержати смачний і поживний продукт з високими органолептичними показниками, а введення йодовмісних сполук погіршує зовнішній вигляд продукту.

Найближчим за технічною суттю є спосіб виробництва копченостей, що включає шприцювання розсолем, витримку для дозрівання і термічну обробку, причому шприцювання і термообробку проводять під вакуумом, а перед витримкою для дозрівання сировину додатково обробляють в розсолі з періодичним чергуванням вакууму і атмосферного тиску (див.: А.с. СРСР № 566550, A22C11/00, A23L1/31, опубл. бюл. № 28, 1977).

Недоліком прототипу є багатоступеневість і складність технологічного процесу.

В основу винаходу поставлено технічне завдання створення способу виробництва сиров'яленої "Яловичої шинки", шляхом скорочення технологічного процесу одержати високоякісний, смачний і поживний чисто м'ясний продукт без добавок і наповнювачів.

Поставлене технічне завдання вирішується способом виробництва сиров'яленої "Яловичої шинки", який передбачає підготовку сировини, до складу якої входить яловичина жилована, спинна і пояснична частини туш 100%. М'ясо яловиче нарізають шматками довжиною 15-40 см і шириною 5-12 см рівномірно пересипають сумішшю приправ (4-5 кг на 100 кг м'яса) і ставлять у холодильну камеру (t=0...+8°C) для дозрівання на 40 діб. Після дозрівання, шматки м'яса перекладають у ванни з питною проточною водою і промивають. Кожен шматок прошивають шпагатом, роблять петлі і підвішують шматки м'яса на кронштейни для просушування. Підготовлені таким чином шматки м'яса передають у коптільну камеру і коптять холодним коптінням, застосовуючи тирсу, бук, дуб. Процес коптіння триває 48 годин при температурі 10+12°C.

Готові, прокопчені шматки м'яса охолоджують і направляють у реалізацію. Термін реалізації сиров'яленої "Яловичої шинки" 90 діб.

Одержана даним способом сиров'ялена "Яловича шинка" приємна на смак, по органолептичних показниках відповідає даному виду продукції з ароматом прянощів, має темно-рожевий колір і високі поживні характеристики.

Процес виготовлення нескладний і технологічно нетрудомісткий, не потребує спеціального обладнання, оскільки м'ясо не шприцюють, коптять тільки 48 годин (проти 7-18 діб у аналогах), а термін реалізації збільшується з 25 до 90 діб, тобто у 3,6 раза.

---

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

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---