



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35908 (13) A

(51) 6 A22C11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРОВ'ЯЛЕНОГО М'ЯСОПРОДУКТУ "ШИНКА З САЛОМ"

(21) 99031528

(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 передбачає підготовку сировини, витримку і термічну обробку, **відрізняється** тим, що в якості

сировини використовують свинину напівжирну та спинну і поясничну частини туш з шаром шпигу до 1,5 см, формують куски довжиною 10-30 см, шириною 5-10 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 м'ясних копченостей, а також до виробництва сиров'ялених та сирокочених м'ясних продуктів.

Відомий спосіб виробництва напівсухих, сирокочених, сиров'ялених м'ясопродуктів, який передбачає підготовку сировини і сушку, причому в процесі підготовки сировини в неї вводять йодинол або люголь, або йодинат в кількості 3-30 мг% в перерахунку на йод (див.: Ас. 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 його колір, що викликає необхідність введення в продукт харчової фарби.

Найближчим за технічною суттю є спосіб виробництва копченостей, що включає підготовку сировини, шприцювання розсолом, 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.: Ас. 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 "Шинки з салом", шляхом скорочення технологічного процесу, одержати високоякісний смач-

ний і поживний чисто м'ясний продукт без добавок і наповнювачів.

Поставлене технічне завдання вирішується способом виробництва сиров'яленої "Шинки з салом", який передбачає підготовку сировини, до складу якої входить: свинина жилована, напівжирна (сполучна тканина з масовою долею жирової тканини від 30 до 50%) та спинна і пояснична частини туш свинини з шаром шпигу товщиною до 1,5 см (в кількості 100%). Шматки м'яса довжиною 15-30 см, шириною 5-10 см, поверхня однієї із сторін покрита тонким шаром шпигу товщиною 1,5 см, пересипають рівномірно сумішшю приправ, загрузають в ємкості із нержавіючих матеріалів, і ставлять в холодильну камеру при температурі 0+8°C, для дозрівання на сорок діб.

Після дозрівання шматки м'яса промивають у ваннах з питною проточною водою. Кожен кусок м'яса прошивають шпагатом, роблять петлі і підвішують куски м'яса на кронштейни для просушування.

Після обсушування м'ясо коптять холодним коптінням, застосовуючи тверді породи дерев (тирса бука, дуба та інші). Процес коптіння триває 48 годин при температурі +10...+12°C.

Після охолодження сиров'ялена "Шинка з салом" направляється у реалізацію, термін реалізації - 90 діб.

Одержана даним способом продукція приємна на смак, відповідає по органолептичних показниках даному виду продукції з ароматом прянощів, має приємний рожевий колір із прошарками сала.

Технологічний процес нескладний, нетрудомісткий, не потребує ніякого спеціального обладнан-

(19) UA (11) 35908 (13) A

ня, дешевший і швидший, ніж традиційні способи виготовлення в'ялених і сиров'ялених м'ясопродуктів, оскільки м'ясо не шприцюють, коптять тільки

48 годин (проти 7-18 діб в аналогах), а термін реалізації збільшується в 3,6 раза (90 діб проти 25).

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
