



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 52154

(13) C2

(51) МПК (2006)
A22C 11/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРОВ'ЯЛЕНОЇ КОВБАСИ "КІРОВОГРАДСЬКА"

1

2

(21) 2002031715

(22) 01.03.2002

(24) 17.04.2006

(46) 17.04.2006, Бюл. № 4, 2006 р.

(72) Райкович Андрій Павлович

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ПТАХОКОМБІНАТ"

(56) UA A 29269, 16.10.2000.

UA A 36359, 16.04.2001.

UA A 30591, 15.12.2000.

(57) 1. Спосіб виробництва сиров'яленої ковбаси, який передбачає підготовку сировини, введення прискорювача дозрівання, шприцювання оболонок фаршем, осаджування і сушіння, який **відрізня-**

ється тим, що до складу сировини включають заморожені яловичину жиловану I сорту в кількості 20-25 %, яловичину жиловану II сорту в кількості 35-40 % і шпик в кількості 35-45 %, причому сировину спочатку заморожують в товщі шматка до температури мінус 8 °С, а перед переробкою температуру сировини доводять до мінус 2-4 °С, при цьому при приготуванні фаршу використовують сировину, яка містить 75-80 % замороженого і 20-25 % охолодженого м'яса, сушіння виконують у 2 етапи.

2. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що шпик додають у фарш після введення спецій і прискорювача дозрівання.

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме до технології виготовлення сирокочпчених і сиров'ялених ковбас.

Відомий спосіб виробництва напівсухих, сирокочпчених і сиров'ялених ковбас за [А.С. №558663, МПК A22C11/00], за яким сировину солять, готують фарш, виконують шприцювання, коптіння і сушіння.

Відомий також спосіб виробництва сирокочпчених ковбас за [патентом України №29269, 16.10.2000, МПК A22C11/00], який передбачає посол сировини, приготування фаршу, шприцювання, коптіння і сушіння.

Однак відомі способи не забезпечують можливості використання тільки м'яса яловичини у виробництві сиров'ялених ковбас, що виключає можливість розширення асортименту даного виду продукції. Усі відомі способи включають процес коптіння, а це надає продукції приймаку копченості, що не відповідає вимогам і органолептичним показникам для сиров'ялених ковбас.

В основу винаходу поставлено завдання розробити такий спосіб виготовлення сиров'яленої ковбаси, в якому шляхом нового виконання операцій технологічного процесу дозволило б забезпечити можливість використання м'яса яловичини, скоротити тривалість процесу виготовлення ковбас, розширити асортимент виготовляємої продукції.

Поставлене завдання вирішується способом виробництва сиров'яленої ковбаси "Кіровоградська", який передбачає підготовку сировини, шприцювання оболонок фаршем, осаджування і сушіння. Сировину заморожують в товщі куса до температури мінус 8 °С, а перед переробкою температуру сировини доводять до мінус 2-4 °С. Причому в якості сировини використовують м'ясо яловичини жиловане I сорту 20-25%, м'ясо яловичини жиловане II сорту 35-40% і шпик 35-45%. У якості прискорювача дозрівання використовують харчову добавку "Primal Rapid". Для приготування фаршу використовують сировину, яка вміщує 75% замороженого і 25% охолодженого м'яса. Крім того шпик у фарш додають після уведення спецій і прискорювача дозрівання, а сушіння виконують у 2 етапи.

Відбирають і підготовляють сировину. Беруть 20-25% яловичини I сорту і 35-40% яловичини II сорту і ретельно її жилюють. Жиловане м'ясо яловичини в кусках і шпик заморожують до температури мінус 8 °С. Заморожені блоки жилованого м'яса яловичини перед переробкою доводять до температури мінус 2-4 °С.

Для приготування фаршу використовують сировину, яка вміщує не менше 75-80% замороженого і 20-25% охолодженого м'яса.

Заморожені блоки попередньо подрібнюють на машині для подрібнення м'ясних блоків, а охоло-

(13) C2

(11) 52154

(19) UA

джене м'ясо подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм.

Приготування фаршу виконують на куттері. На початку подрібнення м'яса яловичини у куттері додають спеції, г (на 100кг несолоної сировини):

- цукор	200,0
- перець духмяний молотий	100,0
- перець червоний молотий	100,0
- мускатний горіх	100,0
- часник свіжий, очищений, подрібнений	200,0

Далі додають харчову добавку - прискорювач дозрівання "Primal Rapid" у кількості 1000г на 100кг несолоної сировини, яка сприяє утворенню молочнокислих бактерій, надає продукту приємний смак і аромат, гарний колір. Прискорювач дозрівання надає постачальник у вигляді готового продукту.

Допускається застосування замість цукру, перцю та мускатного горіху суміші "Pereroni RN" у кількості 1000г, на 100кг несолоної сировини.

Також допускається використання харчової добавки "Pereroni compact" замість добавки "Pereroni RN" і "Primal Rapid" у співвідношенні 1:1. Після введення спецій додають заморожений шпик у кількості 35-45%. Потім додають нітрит натрію у кількості 10г на 100кг несолоної сировини у вигляді 2,5% розчину. Куттерування продовжують до отримання зернистої структури розміром зерен не більше 3мм і додають сіль у кількості 3000г на 100кг несолоної сировини. Температура фаршу після куттерування повинна бути не нижче мінус 4°C.

Наповнення оболонок фаршем виконують на вакуумних або гідравлічних шприцах. При наповненні оболонок застосовують цівки діаметром на 10мм менші за діаметр оболонок. Фарш шприцюють щільно, щоб уникнути утворення повітряних пустот. Фарш шприцюють повільно, щоб уникнути утворення жирової плівки, яка перешкоджає відтоку вологи із батону. Батони в'яжуть прямі довжиною до 50см, в'язка довільна, на кінці батонів накладають кліпси (скрепки) з одночасним виводом петлі. Допускається форма батонів прямокутна

або квадратна. Перев'язані батони навішують на рами так, щоб вони не торкалися один одного і піддають осаджуванню на протязі 24-72 годин при температурі 2-4°C і відносній вологості повітря 85-90%. Швидкість руху повітря під час процесу осаджування 0,1м/с. Закінчення процесу осаджування визначають по стану оболонки, яка підсохла і щільно облягає батон, при натисканні на яку фарш не вдавлюється.

Після осаджування батони піддають сушінню в два етапи. На першому етапі сушіння виконують в термокамерах при температурі 18-22°C і відносній вологості повітря 75-85% на протязі 12-48 годин. На другому етапі сушіння виконують в клімокамерах при температурі 10-15°C і відносній вологості повітря 75-80% до досягнення масової долі вологи в продукті не більше 35% і відсутності санітарно-показових мікроорганізмів (бактерій групи кишкових паличок). Допускається коптіння продукту в універсальній термокамері при температурі 18-22°C і відносній вологості повітря 75-85% на протязі 12-24 годин.

Для покращення зовнішнього вигляду ковбаси допускається після зняття оболонки батони вмоочувати у желатин і панірувати в декоративних обсіпках.

Вихід готової продукції 65% до маси несолоної сировини.

Використання у якості сировини м'яса яловичини дозволяє отримати сиров'ялені вироби із яловичини з високим вмістом білку і вітамінів.

Запропонований спосіб дозволить отримати продукт щільної консистенції з сухою та чистою поверхнею, вмістом масової долі вологи до 35%, рожевого до темно-червоного кольору у розрізі та ароматом прянощів і в'ялення, досягти відсутності мікроорганізмів.

Винахід дозволить розробити новий вид сиров'яленої ковбаси із яловичини, тим самим розширити асортимент продукції, отримати продукт з високими органолептичними показниками, забезпечити дотримання санітарних норм і вимог, скоротити термін виготовлення продукту.