



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 71096

(13) A

(51) 7 A22C11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

1

2

(21) 2003021017

(22) 05.02.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Березовський Дмитро Євгенійович, Задорожний Валерій Іванович, Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна

(73) ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "БЕ-АРС"

(57) Спосіб приготування ковбасних виробів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, посол, приготування фаршу, введення добавок, шприцювання, термообробку, охолодження, який

відрізняється тим, що на стадії приготування фаршу в нього додатково вводять багатофункціональні соєві білки в кількості не більше 20 % мас. і заздалегідь підготовлену до застосування функціональну суміш, яка містить, мас. %:

солі фосфорної кислоти (фосфати)	35-55
підсилювачі смаку	0,1-0,3
нуклеотиди	0,001-0,2
ароматизатори	0,1-3
стабілізатори кольору	0,5-1
барвники	0,1-0,5
гідроколоїди	40-60.

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема виробництва варених, напівкопчених та варено-копчених ковбас, сарделок, сосисок тощо. Технологічний процес приготування ковбасних виробів включає наступні етапи: підготовка м'ясної сировини (обвалка та жиловка м'яса), підготовка прянощів та добавок, приготування фаршу, термічна обробка, контроль виробництва.

Відомий спосіб приготування фаршу для ковбасних виробів, описаний в РСТ УРСР 1840-84, включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, посол, приготування фаршу, введення добавок, шприцювання, термообробку, охолодження.

Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує однорідність смаку та ароматичних характеристик готових ковбасних виробів, не надає специфічного аромату та смаку ковбасним виробам.

В основу винаходу поставлена задача - розробити спосіб приготування ковбасних виробів, який би забезпечив однорідність смаку - ароматичних характеристик ковбасних виробів, дав можливість економити м'ясну сировину при збереженні специфічного аромату та смаку ковбасних виробів.

Поставлена задача досягається тим, що в способі приготування ковбасних виробів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, посол, приготування фаршу, введення добавок, шприцювання, термообробку, охолодження, згідно з винаходом, на стадії приготування фаршу в ньо-

го додатково вводять багатофункціональні соєві білки в кількості не більше 20%мас. і заздалегідь підготовлену до застосування смакову суміш, яка містить, мас. %:

солі фосфорної кислоти (фосфати)	35-55
підсилювач смаку	0,1-0,3
нуклеотиди	0,001-0,2
ароматизатори	0,1-3
стабілізатори кольору	0,5-1
барвники	0,1-0,5
гідроколоїди	40-60

Виготовлені згідно в викладеним вище способом ковбасні вироби характеризуються однорідністю смаку, мають специфічний аромат та присмак м'ясного виробу.

Для приготування ковбасних виробів згідно з винаходом використовують нижче вказані сировинні матеріали та обладнання:

перець чорний, білий	ГОСТ 29050-91
мускатний горіх	ГОСТ 29048-91
кориця	ГОСТ 29049-91
гвоздика	ГОСТ 29047-91
перець духмянний	ГОСТ 29045-91
крохмаль картопляний	ГОСТ 7699
цукор-пісок	ДСТУ 3583
тмін	ГОСТ 29056-91
кардамон	ГОСТ 29052-91
коріандр	ГОСТ 29055-91
перець червоний	ГОСТ 29053-91
лист лавровий	ГОСТ 17594

(13) A

(11) 71096

(19) UA

3	71096
порошок гірчиці	ГОСТ 18.29
лимонна кислота	ГОСТ 908
петрушка	ГОСТ 16732
базилік	ТУ 10.17 УРСР-39
натрій триполіфосфат	ДСТ 13493
натрій фосфорнокислий трьохзаміщений 9-водний	ТУ 113-2
натрій аскорбінат	ТУ 6-09-100
натрій аскорбіновокислий	
соевий білок концентрований "Данпро" текстурований	ТУ-6-09-13-832
соевий білок "Дантекс"	
вовчок	ФВ-ЗЛ-200
фаршезмішувач	ЛМ-ФМУ-150
машина шпигорізальна вертикальна гідравлічна	ФШГ
кутер	Л5-ФКМ
шприц-дозувач гідравлічний	Е8-ФНА
стаціонарна обжарювальна камера або універсальна термокамера	ЯВ-ФТГ-12
Ковбаси готували за відомою методикою згідно з ГОСТ 23670-79, який включає приготування фаршу згідно з рецептурами, які передбачають використання м'ясної сировини різного виду: яловичини, свинини, субпродуктів різних сортів та категорій, а також шпику, жиру-сирця. Функціональну суміш готували з використанням процесів подрібнення, просіювання крізь сито. Одержану суміш фасують у пакети.	
Далі наводяться приклади, які підтверджують можливість практичної реалізації даного винаходу.	
Приклад 1	
Ковбасу варену першого гатунку "Селянська особлива" готували за методикою, описаною в ГОСТ 23670-79. Для приготування ковбаси брали нижче вказані сировинні матеріали:	
Сировина несолона, кг:	
яловичина жилована 1с	50

4	
свинина жилована жирна	25
соевий білок концентрований "Данпро"	4
вода на білок	16
пшенична мука, крохмаль	5
Всього:	100
Прянощі та додаткові матеріали, г:	
сіль поварена харчова	2500
нітрит натрію (у 2,5%-ому розчині)	6,5
фосфати	250-300
перець чорний, білий молотий	100
часник	200
суміш смакова	500-800
Приклад 2	
Ковбасу напівкопчену першого гатунку "Любительська" готували за методикою, описаною в ДСТ 23670-79. Для приготування ковбаси брали нижче вказані сировинні матеріали:	
Сировина несолона, кг:	
яловичина жилована 1с	59,64
шпик боковий	25
соевий білок концентрований "Данпро"	1,5
вода на соєвий концентрат	12
текстурований соєвий білок "Дантекс"	1,86
Всього:	100
Прянощі та додаткові матеріали:	
сіль поварена харчова	3000
нітрит натрію (у 2,5%-ому розчині)	8,0
перець чорний або білий молотий	150
перець душистий молотий	100
мускатний горіх або кардамон	40
аскорбінова кислота	25
тмін	50
цукор	200
мононатрійглутамат	100
суміш функціональна	550-800
Спосіб виробництва ковбасних виробів згідно з даним винаходом не потребує застосування додаткового обладнання, окрім стандартного обладнання, яке зазвичай використовують для виробництва ковбас.	