



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 71097

(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) 2003021018

(22) 05.02.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Березовський Дмитро Євгенійович, Задорож-  
ний 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 багато-функціональні соєві білки в кількості не більше  
20%мас. і заздалегідь підготовлену до застосу-  
вання комбіновану суміш, яка містить, мас. %:

перець чорний, білий	20-25
мускатний горіх	10-20
гірчиця	10-40
екстракти прянощів	5-15
солі фосфornoї кислоти (фосфати)	15-35
підсилювачі смаку	0,1-0,3
нуклеотиди	0,01-0,1
ароматизатори	0,1-3
стабілізатори кольору	0,5-1
барвники	0,1-0,5
гідроколоїди	30-60.

Винахід стосується харчової промисловості,  
зокрема виробництва варених, напівкопчених та  
варено-копчених ковбас, сарделюк, 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, термі-  
чна обробка, контроль виробництва.

Відомий спосіб приготування фаршу для ков-  
басних 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 на-  
дає специфічного аромату та смаку ковбасним  
видам.

В основу винаходу поставлена задача - роз-  
робити спосіб приготування ковбасних виробів,  
який би забезпечив однорідність смаку - аромати-  
чних характеристик ковбасних виробів, дав мож-  
ливість економити м'ясну сировину при збереженні  
специфічного аромату та смаку ковбасних виробів.

Поставлена задача досягається тим, що в  
спосіб приготування ковбасних виробів, що вклю-  
чає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, по-  
сол, 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. %:

перець чорний, білий	20-25
мускатний горіх	10-20
гірчиця	10-40
екстракти прянощів	5-15
солі фосфornoї кислоти (фосфати)	15-35
підсилювач смаку	0,1-0,3
нуклеотиди	0,01-0,1
ароматизатори	0,1-3
стабілізатори кольору	0,5-1
барвники	0,1-0,5
гідроколоїди	30-60

Виготовлені згідно з викладеним вище спосо-  
бом ковбасні вироби характеризуються однорідні-  
стю смаку, мають специфічний аромат та присмак  
м'ясного виробу.

Для приготування ковбасних виробів згідно з  
винаходом використовують нижче вказані сиро-  
винні матеріали та обладнання:

Сировинні матеріали:	
перець чорний, білий	ГОСТ 29050-91
мускатний горіх	ГОСТ 29048-91

(13) A

(11) 71097

(19) UA

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
порошок гірчиці	ГОСТ 18.29
лимонна кислота	ГОСТ 908
петрушка	ГОСТ 16732
базилік	ТУ 10.17 УРСР-39
натрій триполіфосфат	ГОСТ 13493
натрій фосфорнокислий трьохзаміщений 9-водний	ТУ 113-2
натрій аскорбінат	ТУ 6-09-100
натрій аскорбіновокислий соєвий білок концентрований "Данпро" текстурований соєвий білок "Дантекс"	ТУ-6-09-13-832
вовчок	ФВ-ЗЛ-200
фаршезмішувач	ЛМ-ФМУ-150
машина шпигорізальна вертикальна гідралічна	ФШГ
кутер	Л5-ФКМ
шприц-дозувач гідралічний	Е8-ФНА
стаціонарна обжарювальна камера або універсальна термокамера	ЯУ-ФТГ-12

Ковбаси готували за відомою методикою згідно з ДСТ 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.

Далі наводяться приклади, які підтверджують можливість практичної реалізації даного винаходу.

Приклад 1

Ковбасу варену першого ґатунку "Селянська особлива" готували за методикою, описаною в ГОСТ 23670-79. Для приготування ковбаси брали нижче вказані сировинні матеріали:

Сировина несолона, кг:	
яловичина жилована 1 с	50
свинина жилована жирна	25
соєвий 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 комбінова	600-1000
Приклад 2	
Ковбасу напівкопчену першого ґатунку "Любительська" готували за методикою, описаною в ГОСТ 23670-79. Для приготування ковбаси брали нижче вказані сировинні матеріали:	
Сировина несолона, кг:	
яловичина жилована 1с	59,64
шпик боковий	25
соєвий 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	500-1000

Спосіб виробництва ковбасних виробів згідно з даним винаходом не потребує застосування додаткового обладнання, окрім стандартного обладнання, яке зазвичай використовують для виробництва ковбас.