

## СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСИ ВАРЕНОЇ "МИСЛИВСЬКА"

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме, до виробництва варених ковбасних виробів.

Відомий спосіб виробництва варених ковбасних виробів шляхом багаторазового подрібнення сиронини з введенням спецтй» води, солі, змгшування всіх рецептурних компонентів, витримки для дозування г три тої обробки /а.с.СРСР У 464295, А 22 С 11/00, бш.Ш,1975/.

Недолг нами аналогу є те, що для збгльшення водозв'язуючої здатності, та для зменшення втрат при термообробці, сировину перед закладкою в форму обробляють сухою сум плода полівінілового спирту з хлоридом кальцію, а введення фосфатів, муки, крохмалю, сухого молока, кров'яної сироватки само по собі не впливає на утворення кольору, а смакові характеристики знижує.

Найближчим по технічній сутності є спосіб виробництва варених ковбас шляхом багаторазового подрібнення сировини з введенням спецій та бглокутримуючого компоненту г джерела бглка кров г, формування ковбасних батонів, їх термічну обробку /а.с.СРСР # 465164, А 22 С 11/00, бюл. № 12, 1975/.

Цей спосіб не дозволяє одержати ковбаси з високим виходом готового продукту при високих смакових і поживних характеристиках.

В основу винаходу поставлено задачу створення способу виробництва ковбаси вареної "Мисливська", шляхом скорочення технологічного процесу одержати високоякісний, смачний і поживний чисто м'ясний продукт без добавок і наповнювачів.

Поставлена технічна задача вирішується способом виробництва ковбаси вареної "Мисливська" який передбачає підготовку сировини, до складу якої входить яловичина жилована І сорту /35-4255/, свинина жирна /58-65\$/ , сумгш приправ /4-5й/, зерна гсрчицт /І-І,5%/.

Для приготування фаршу на І етапі жиловану жирну свинину /70-80% від загальної кількості/ нарізають шматками вагою І00-І50г, додають до неї суміш приправ і ставлять у холодильну камеру на 18-20 годин для дозрівання, потім подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 8 мм.

На ІІ етапі яловичину І сорту т залишок свинини жирної нарізають, перемішують із сумішшю приправ, після чого кутерують протягом 3-4 хвилин, періодично додаючи харчовий лгд. Одержаний фарш на І-му етапі перемгшують у фаршемгшалці 3-4 хв. з фаршем ІІ-го етапу, додаючи зерна гірчиці.

## 2

Готовий фарш направляють на шприц, де ним наповнюють оболонки і готові ковбасні батони направляють на термічну обробку.

Варіння проводять у спеціальному електричному котлі при  $t = 73-78^{\circ}\text{C}$  протягом 2,5 - 4 годин, в залежності від діаметра оболонки. Готовність визначають по температурі в товщі батона, яка має досягти  $70-72^{\circ}\text{C}$ .

Після термічної обробки ковбасні батони охолоджують у ваннах з питною водою до температури в товщі батона  $0-15^{\circ}\text{C}$ , після чого готову продукцію зберігають у холодильних камерах при температурі  $+3 - +8^{\circ}\text{C}$ .

Одержана даним способом продукція володіє пружною консистенцією, вигляд на розрізі однорідної маси рожевого або світло-рожевого кольору і містить кусочки свинини жирної та нежирної розміром сторін не більше 8 мм з включеннями світло-жовтих зерен гірчиці.

Термін зберігання - 25 діб.

Суть винаходу пояснюється прикладами конкретного виконання.

Приклад 1.

Спочатку /1-й етап/ беруть 65 кг свинини жирної жилованої і розділяють її на дві частини : 70% - 45,5 кг, 30% - 19,5 кг; тоді 45,5 кг свинини жирної /70%/ нарізають шматками по 100-150 г і перемішують із сумішшю приправ ,2 кг, після чого залишають в холодильній камері на 18-20 годин для дозрівання, після чого подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 8 мм.

Потім / 2 етап/ яловичину 1-го сорту 35 кг і залишок свинини жирної 19,5 кг нарізають, перемішують з сумішшю приправ /4 кг на 100 кг м'яса/, пропускають через вовчок з діаметром решітки 2 мм і потім कुтерують протягом 3-4 хвилин, додаючи періодично харчовий лід. Одержаний на кутері фарш та свиний фарш 1-го етапу підготовки перемішують на фаршем'шальці, додаючи зерна гірчиці /1-1,5 кг на 100 кг м'яса/.

Готовий фарш шприцують в оболонки, готові ковбасні батони направляють на термічну обробку, варіння проводять у спеціальному електричному котлі при температурі  $73-78^{\circ}\text{C}$  протягом 2,5-4 годин в залежності від діаметру оболонки. Готовність визначають по температурі в товщі батона, яка має досягти  $70-72^{\circ}\text{C}$ , Після термообробки ковбасні батони охолоджують у ваннах з питною водою до температури в товщі батона  $0-15^{\circ}\text{C}$ , зберігають у холодильних камерах при  $+3 - +8^{\circ}\text{C}$  до 25 діб.

Приклад 2.

Технологія по прикладу 1, але свинини беруть 60 кг, яловичини 1-го сорту 40 кг, а гірчиці в зернах - 1,5 кг, суміші приправ - 4,5 кг.

Приклад 3.

### З

Технологія по прикладу І, але свинини беруть 58 кг, яловичини 1-го сорту 42 кг, гірчиці в зернах -І кг, а суміші приправ - 5кг.

Б таблиці І показано вміст сировини г приправ, а також кількість свинини жирної, яку переробляють на 1-му етапі підготовки.

Таблиця І

№	Свинина	Яловичина	с	Зерна
п/п	Жирна	В Т.Ч.	1-ГО СОР-	„Інгтат»
прикл.	*	1-й етап	* приправ	гірчиці
1.	65кг	70%-45,5кг	35кг	4 кг
2.	60кг	75%-45кг	40кг	4,5кг
3.	58кг	80%-46,4кг	42кг	5кг

Одержана даними способами по прикладах 1-3 продукція володіє пружною консистенцією, має на розрізі вигляд однорідний, рожевого або світло-рожевого кольору ? містить кусочки свинини жирної розміром сторін не більше 8мм з включенням світло-жовтих зерен гірчиці. Смак вишуканий, з легким ароматом прянощів.