



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 70670

(13) C2

(51) МПК (2006)

A23J 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) ФАРШ З М'ЯСА ПТИЦІ

1

2

(21) 20031212085

(22) 23.12.2003

(24) 27.08.2007

(46) 27.08.2007, Бюл. №13, 2007р.

(72) Пасічний Василь Миколайович, Сабадаш Петро Миколайович, Жук Ігор Зіновієвич, Кремешна Ірина Володимирівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(56) UA A36384, 16.04.2001.

RU C1 2141724, 20.12.1999.

(57) Фарш з м'яса птиці, який включає м'ясну сировину, рослинну сировину, сіль, спеції, воду, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину вклю-

чає м'ясо птиці, жирну сировину, білково-жировий стабілізатор, розчин крові з молоком, як рослинну сировину - гідратований солод бобових, функціональну добавку, при такому співвідношенні компонентів, %:

м'ясо птиці	40-55
жирова сировина	10-20
розчин крові з молоком	2-10
білково-жировий стабілізатор	5-20
гідратований солод бобових	5-15
сіль	1,0-2,5
спеції	0,1-0,5
функціональна добавка	0,2-1,0
вода (лід)	10-35.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясопродуктів, фаршевих, делікатесних консервів та консервів дитячого харчування.

Відома рецептура фаршу Любительського, для якого в якості м'ясної сировини використовують: 33% яловичини жилованої, 40% свинини нежирної; 25% шпик. В якості рослинної сировини використовують крохмаль в кількості 2%, а також сіль, спеції в кількості 0,48%. З введенням 5% води на основну сировину. [Русаковский З.П. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Пищевая промышленность 1970. - 400с.]

Недоліком даної рецептури є незбалансованість по амінокислотному складу, і низька функціональність.

Відома рецептура фаршу ковбасного, для якого в якості м'ясної сировини використовується: яловичина жилована 58,3%, свинина жилована 18,5%; казеїнат натрію 1,8%, меланж яєчний 2,7%, кров цільна 0,15%, плазма крові 5,2%, сироватка молочна 5,15%. В якості рослинної сировини використовують крохмаль в кількості 2%, а також: сіль, спеції в кількості 1,2%. З введенням 5% води на основну сировину. [Рогов И.А., Жаринов А.И. Технология и оборудование мясоконсервного производства: Учебник для кадров массовых профе-

сий. 2-е изд. перераб. и доп. - М.: Колос, 1994. - 270с.]

Недоліком цієї рецептури є велика кількість компонентів, обмеженість використання крові внаслідок погіршення кольору продукту, низькі функціональні характеристики фабрикату.

В основу винаходу поставлена задача розроблення рецептури м'ясопродукту, збагаченого кров'ю, та з підвищенням функціональності, розширенням поля використання м'яса птиці для виготовлення м'ясопродуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш з м'яса птиці, який включає: м'ясну сировину, рослинну сировину, сіль, спеції та воду. Згідно винаходу як м'ясна сировина використовується м'ясо птиці, жирова сировина, білково-жировий стабілізатор, розчин крові з молоком, як рослинна сировина гідратований солод бобових, функціональні добавки, з визначеним співвідношенням у рецептурі, %:

М'ясо птиці	40-55
Жирова сировина	10-20
Розчин крові з молоком	2-10
Білково-жировий стабілізатор	5-20
Гідратований солод бобових	5-15
Сіль	1,0-2,5
Спеції	0,1-0,5
Функціональні добавки	0,2-1,0
Вода (лід)	10-35

(13) C2

(11) 70670

(19) UA

Крім того, фарш з м'ясом птиці, згідно винаходу, містить концентрат, або ізолят, або борошно бобових.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак дозволяє отримати фаршевий фабрикат широкого спектру дії для виробництва ковбасних виробів, пастеризованих та стерилізованих фаршевих та делікатесних консервів і м'ясопродуктів дитячого харчування.

Введення м'яса птиці більше 55% недоцільне з точки зору збільшення собівартості та надання продукту більшої жорсткості по консистенції. Введення м'яса птиці менше 40% погіршує збалансованість амінокислотного складу та відсотку тваринних білків у рецептурі.

Введення жирової сировини більше 20% створює можливість утворення жирових набряків. Введення жирової сировини менше 10% погіршує консистенцію продукту.

Введення розчину крові з молоком менше 2% дасть недостатній колір продукту. Введення розчину в кількості більше 10% створить перенасичений червоний колір продукту. Розчин крові з молоком готується у співвідношенні 1:2-1:5, містить 3-10мг нітриту натрію та 2-3,5% харчової солі.

Введення білково-жирового стабілізатора менше 5% недоцільне через зниження функціональ-

ності фаршу. Введення білково-жирового стабілізатора більше 20% погіршує амінокислотний склад фаршу.

Введення гідратованого солоду бобових менше 5% знижує функціональність фаршу. Введення гідратованого солоду бобових більше 15% погіршує збалансованість між тваринною та рослинною сировиною.

Введення солі менше 1,0% може сприяти утворенню бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 2,5% утвориться надмірно солоний смак.

Введення спецій менше 0,1% не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,5% створює надмірний смаковий залишок.

Введення функціональних добавок менше 0,2% може сприяти утворенню бульйону при тепловій обробці. Введення функціональних добавок більше 1,0% недоцільне за рахунок збільшення собівартості продукту, та обмеження санітарних норм по використанню добавок.

Введення води (льоду) менше 10% збільшує собівартість продукту, а введення більше 35% погіршує консистенцію продукту та створює умови утворення бульйонного набряку при тепловій обробці.

Таблиця

Приклади реалізації рецептури

Сировина	%				
	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад
	1	2	3	4	5
М'ясо птиці	40	45	40	55	40
Жирова сировина	10	5	15	7	5
Розчин крові з молоком	12	10	5	2	10
Білково-жировий стабілізатор	10	8,5	14	10	24
Гідратований солод бобових	10	5	10	10	5
Спеції	0,2	0,5	0,3	0,4	0,5
Функціональні добавки	0,8	1,0	0,7	0,6	1,0
Вода (лід)	17	25	15	15	12,5
Приклад рецептури №1	Фарш з м'яса птиці буде мати низькі органолептичні показники, за рахунок підвищеного вмісту крові в продукті. Однак крім органолептичних властивостей продукт має збалансований амінокислотний склад, гарні смакові властивості.				
Приклад рецептури №2	Продукт вироблений за цією рецептурою буде мати більшу собівартість за рахунок збільшення кількості м'яса птиці в рецептурі та трохи гіршу консистенцію за рахунок зменшення кількості жирової сировини, а також гідратованого солоду бобових. Продукт буде відповідати вимогам до якості фаршу з м'яса птиці.				
Приклад рецептури №3	Відповідає оптимальному співвідношенню рецептурних складових фаршу з м'яса птиці, які забезпечують збалансованість амінокислотного, жирнокислотного складу та якісні показники готового продукту.				
Приклад рецептури №4	Відповідає вимогам до якості фаршу з м'яса птиці, однак, виготовлений за даною рецептурою буде мати найвищу собівартість за рахунок максимально можливої відповідно до рецептури кількості м'яса птиці. Розчин крові з молоком, введений у максимально низькій, відповідно до запрограмованої рецептури, кількості, а тому має світлий колір не характерний даному виду продукту.				
Приклад рецептури №5	Надмірна кількість білково-жирового стабілізатора приведе до погіршення збалансованості амінокислотного, жирно кислотного складу та якісних показників готового продукту. Через низьке використання жирової сировини та гідратованого солоду бобових продукт має надмірно щільну консистенцію, що погано впливає на смакові властивості фаршу.				

Загальні висновки:
Дані рецептурні співвідношення забезпечують виробництво збалансованих за харчовою

цінністю м'ясопродуктів з високими функціональними технологічними показниками та привабливістю для споживачів.