



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80861** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 15153	(72) Винахідник(и): Мельничук Сергій Дмитрович (UA), Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Войнова Інна Євгенівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.12.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2013, Бюл.№ 11	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва варених ковбасних виробів, що передбачає подрібнення м'ясної сировини, перемішування з сіллю та сухими інгредієнтами, дозрівання, приготування фаршу з введенням препарату з крові, формування, обсмажування і варіння, причому як препарат з крові використовують препарат, що складається з формених елементів крові і консервуючої суміші, яка включає цукор, сіль, аскорбінат натрію і воду, який вводять у кількості 0,25-2,5 % до маси сировини, причому обсмажування проводиться при температурі 55-60 °С, варіння - 80-90 °С.

UA 80861 U

Корисна модель належить до харчової та м'ясопереробної галузі і може бути використана для виробництва ковбасних виробів.

Відомий спосіб виробництва варених ковбасних виробів («Технологія м'яса та м'ясних продуктів» Клименко М.М.), який здійснюють наступним чином: м'ясну сировину подрібнюють, перемішують з соленими інгредієнтами і витримують в посолі. Потім обробляють на машинах тонкого подрібнення послідовно яловичину, нежирну свинину, прянощі, сухе молоко, фосфати, жиромісну сировину і вносять препарат із крові. Препарат складається з формених елементів крові та консервуючої суміші. Його вводять у фарш на стадії кутерування у кількості 0,25-2, 5% до маси сировини. Обсмажування продукції, що містить препарат, починають при 55-60 °С і відносній вологості 24-26 %, а закінчують при 94-96 °С і відносній вологості 39-41 %. Варіння проводять при 80-85 °С і відносній вологості 95-100 % до готовності продукту.

Недоліком даного способу є те, що введення крові в фарш повинно проводитися безпосередньо після її розведення, а тому кров є хорошим середовищем для розвитку мікроорганізмів, це не дозволяє зберігати розчин протягом тривалого періоду і обумовлює необхідність багаторазового його виготовлення при виробництві ковбасних виробів.

Задачею пропонованого нами способу виробництва варених ковбасних виробів є поліпшення якості за рахунок підвищення органолептичних характеристик м'ясопродуктів.

Задача способу виробництва варених ковбасних виробів передбачає підготовку сировини, подрібнення, перемішування з підсоленими інгредієнтами, витримку в посолі, приготування фаршу, формування, обсмажування і варіння, що відрізняється від відомого тим, що в процесі приготування фаршу в нього вводять препарат кількості 0,25-2,5% до маси сировини, що складається з формених елементів крові та консервуючої суміші, після чого процес проходить відповідно до традиційної технології - обсмажування проводять при температурі 55-60 °С, варіння проводять при температурі 80-90 °С до готовності продукту (72 °С в центрі батону).

Використання способу дозволяє отримати високоякісні, екологічно безпечні м'ясні ковбасні вироби, що досягається за рахунок додавання у фарш формених елементів крові великої рогатої худоби, для поліпшення кольору м'ясопродуктів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва варених ковбасних виробів, що передбачає подрібнення м'ясної сировини, перемішування з сіллю та сухими інгредієнтами, дозрівання, приготування фаршу з введенням препарату з крові, формування, обсмажування і варіння, який **відрізняється** тим, що як препарат з крові використовують препарат, що складається з формених елементів крові і консервуючої суміші, яка включає цукор, сіль, аскорбіат натрію і воду, який вводять у кількості 0,25-2,5 % до маси сировини, причому обсмажування проводиться при температурі 55-60 °С, а варіння - 80-90 °С.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601