



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104679** (13) **C2**
(51) МПК (2014.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: а 2012 14239	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Дидюк Олена Юріївна (UA), Дубяга Віталій Михайлович (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.12.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.02.2014	
(41) Публікація відомостей про заяву: 10.10.2013, Бюл.№ 19	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2014, Бюл.№ 4	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 35907 A, 16.04.2001 UA 56246 U, 10.01.2011 RU 2121277 C1, 10.11.1998 RU 2303914 C2, 10.09.2006 RU 2005108065 A, 10.09.2006

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРОВ'ЯЛЕНОГО ПРОДУКТУ ІЗ М'ЯСА ІНДИКІВ І КРОЛІВ "ТОРІНО"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва сиров'яленого продукту з м'ясної сировини передбачає підготовку сировини, її подрібнення, соління, дозрівання, формування ковбасних виробів, термічну обробку, сушіння та охолодження, причому як сировину використовують м'ясо індиків та кролів, а термічну обробку проводять у дві стадії, холодне сушіння при температурі 2-5 °С, інтенсивне сушіння при температурі 18-24 °С.

UA 104679 C2

Винахід належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до способів виробництва сирокочених, сиров'ялених м'ясних виробів.

Відомий спосіб виробництва сиров'яленої шинки з яловичини, який передбачає підготовку сировини, формування шматків, дозрівання, термічну обробку. (Патент України № 35907 А; А22С11/00. Спосіб виробництва сиров'яленого м'ясного продукту "Яловича шинка" / Бойко М.О. -№ 99031527; Заявлено 19.03.1990; Опубліковано 16.04.2001; Бюл. № 3. 2001 р.).

Недоліками аналога є тривалий період дозрівання (40 діб).

Найближчим за технічною суттю є спосіб виробництва сиров'ялених ковбасних виробів, а саме іспанських та італійських виробів напрямку хамон. Відомий спосіб виробництва "пармської" шинки, який включає підготовку сировини, посол, перемішування у вакуумному масажері 10-15 обертів при швидкості обертання 6 об./хв, оброблення в масажері протягом 48 годин під вакуумом 75-80 % при наступному режимі: 1 хвилина обертання, 59 хвилин спокою, швидкість обертання 3 об./хв., температура 4-8 °С, дозрівання в посолі протягом 3-5 діб при температурі 4-8 °С, формування ковбасних виробів, термічну обробку, що складається з підсушування при температурі 28-35 °С, коптіння при температурі 30-35 °С, сушіння при температурі 12-14 °С та охолодження (Виробництво сирокочених продуктів із свинини, яловичини і м'яса птиці з пряно-ароматичними сумішами і харчовими добавками фірми "Альмі". Технологічна інструкція до ТУ У 15.1-25878614.009-2003).

Недоліком прототипу є недостатня біологічна цінність готового продукту, так як денатурація білків м'яса починається за температури 30-35 °С, тобто, за температури, при якій власне і відбувається коптіння продукту.

Задачею винаходу є створення способу виробництва сиров'яленого продукту з м'яса індиків і кролів "Торіно" гарантованої якості з високими смако-ароматичними показниками з максимальним збереженням амінокислот у готовому продукті.

Поставлена задача вирішується шляхом виробництва сиров'яленого продукту з м'яса індиків і кролів "Торіно", який передбачає підготовку сировини, її подрібнення, соління, дозрівання, формування ковбасних виробів, термічну обробку, сушіння та охолодження, згідно винаходу сировиною продукту є м'ясо індиків та кролів, а термічну обробку проводять у дві стадії, холодне сушіння при температурі 2-5 °С, інтенсивне сушіння при температурі 18-24 °С.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: дане термічне оброблення ковбасних виробів дає змогу отримати готовий продукт, в якому збережено всі незамінні амінокислоти білків м'яса та жирнокислотний склад, що підвищують біологічну цінність та ефективність продукту, це досягається за рахунок використання низькотемпературних режимів теплової обробки - 18-24 °С, за яких не відбувається денатурація білків.

Спосіб здійснюється таким чином. Жиловане м'ясо подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 50 мм, перемішують у вакуум-мішалці з посолочними інгредієнтами, у вигляді розсолу протягом 1 години під вакуумом 85 % і залишають на 30 хв., потім перекладають в ємності для дозрівання, поміщаючи в холодильну камеру з температурою 0-2 °С на 6 год. Після дозрівання формують батони вручну в целофанову оболонку.

Підготовлені таким чином батони відправляють на термічну обробку з наступними режимами:

- холодне сушіння при температурі 2-5 °С, відносній вологості повітря 50-90 %, швидкість руху повітря 0,1 м/с, протягом 5 діб;

- інтенсивне сушіння з постійно спадаючою температурою від 24 до 18 °С та відносною вологістю повітря від 90 до 74 % протягом 5 діб;

- сушіння при температурі 11-12 °С, відносній вологості повітря 78-86 %, тривалість процесу 30 діб.

Після сушіння сиров'ялений продукт "Торіно" направляється в камеру для охолодження до температури в товщі батона не вище 8 °С.

Приклади здійснення способу представлені і таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Температура інтенсивного сушіння, °C	Висновки
1	6-12	Недоцільно, так як призводить до подовження терміну термічної обробки і власне виготовлення готового продукту
2	12-18	Даний спосіб дозволяє отримати ковбасні вироби з максимальним збереженням незамінних амінокислот, але подовжується термін виробництва
3	18-24	Даний спосіб дозволяє отримати ковбасні вироби з максимальним збереженням незамінних амінокислот
4	24-30	Даний спосіб дозволяє отримати ковбасні вироби із недостатнім збереженням незамінних амінокислот
5	30-36	Недоцільно, так як призводить до денатурації білків м'яса, чим погіршує біологічну цінність готового продукту

5 Технічний результат полягає в отриманні продукту з максимальним збереженням всіх незамінних амінокислот та підвищенні його біологічної цінності, не погіршивши при цьому органолептичних показників ковбасних виробів.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

10 Спосіб виробництва сиров'яленого продукту з м'ясної сировини, який передбачає підготовку сировини, її подрібнення, соління, дозрівання, формування ковбасних виробів, термічну обробку, сушіння та охолодження, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують м'ясо індиків та кролів, а термічну обробку проводять у дві стадії, холодне сушіння при температурі 2-5 °C, інтенсивне сушіння при температурі 18-24 °C.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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