



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82759** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 00850	(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Палій Інна Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.01.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.08.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.08.2013, Бюл.№ 15	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСОПРОДУКТУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва делікатесного м'ясопродукту передбачає підготовку сировини шляхом нарізання шматків та перемішування із сумішшю приправ; витримку та термічну обробку. М'ясо нарізають шматками довжиною 3 - 42 см і шириною 10 - 15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5 - 1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1 - 12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5 - 5 %, масують 3-48 годин при 18°C і залишають на дозрівання при 0 - 18 °C протягом 3 - 48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °C протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню.

UA 82759 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до способів виробництва сирокочених, сиров'ялених м'ясних виробів.

Відомий спосіб виробництва сиров'ялених м'ясопродуктів (патент № 35907 бюл. № 3 від 16.01.2001 р.) який передбачає підготовку сировини, витримку і термічну обробку. На стадії формовки шматки довжиною 15-40 см і шириною 5-12 см перемішують із сумішшю приправ і залишають на дозрівання у холодильній камері при температурі 0-+8 °C на 40 діб. Потім шматки м'яса промивають проточною водою, обсушують і коптять холодним коптінням 48 годин при температурі 10-12 °C.

Недоліком є значна тривалість виробництва та нестабільність якісних показників готової продукції внаслідок коливання якостей технологічних характеристик м'ясної сировини та багатоступеневість і складність технологічного процесу.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення способу виробництва сиров'яленого м'ясопродукту та одержання шляхом скорочення технологічного процесу високоякісного, смачного і поживного чисто м'ясного продукту зі стабільним показником якості.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва делікатесного м'ясопродукту, який передбачає підготовку сировини шляхом нарізання шматків м'яса, рівномірне пересипання сумішшю приправ, витримку та термічну обробку, згідно з корисною моделлю, м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масують 3-48 годин при 18 °C і залишають на дозрівання при 0-18 °C протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °C протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню.

При реалізації способу можуть додатково використовуватися стартові культури та інгібітори бактерій, які вводяться на стадії масування або шляхом аерозольного розпилення на поверхні продукту на стадії сушіння.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом забезпечує виробництво високоякісного продукту з високими сенсорними показниками, що стабільні при зберіганні.

Нарізання на шматки довжиною від 3-42 см і шириною 10-15 см дозволяє варіювати, залежно від розміру шматків м'яса, час організації технологічних процесів визрівання та сушіння.

Використання приправ в кількості 0,5-1,5 % дозволяє досягти високих органолептичних показників без втрати ідентифікаційних характеристик м'яса, що використовується.

Використання композиції харчових добавок на основі вуглеводів більше 12 % погіршує біологічну цінність продукту, а менше 1 % негативно впливає на органолептику. Використання кухонної солі в кількості 2,5-5 % підвищує смакові показники та корелюються з часткою вуглеводів в сировині.

Під час визрівання м'яса при температурі вище 18 °C спостерігається негативний вплив на сенсорні показники та підвищується мікробіологічна забрудненість продукту. Тривалість процесу визрівання менше 3 годин не дає належного технологічного визрівання, а вище 48 годин - економічно недоцільно. Температура сушіння нижче 12 °C подовжує тривалість процесу, а вище 45 °C призводить до часткової денатурації білків м'яса, що погіршує сенсорні показники. Тривалість сушіння вище 48 годин призводить до пересушення продукту, а менше 8 годин - недостатньо для доведення продукту до готовності по волозі.

Використання захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню забезпечує водо-, газо- та паронепроникність, удароміцність, перешкоджає окисленню та забрудненню.

Спосіб здійснюється таким чином: м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масують 3-48 годин при 18 °C і залишають на дозрівання при 0-18 °C протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °C протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню.

Приклади реалізації способу наведені в таблиці.

Таблиця

Назва операції	Номер прикладу				
	I	II	III	IV	V
Нарізання:					
- довжина, см	3	10	15	25	42
- ширина, см	10	10,5	12	12	12
Обробка сумішшю приправ, %	0,5	0,8	1	1,3	1,5
Композиція харчових добавок на основі вуглеводів, %	1	5	5	10	12
Кухонна сіль, %	2,5	3	3,2	4,5	5
Дозрівання:					
- t, °C	0	4	4	10	18
- τ, год.	3	7	15	17	40
Сушіння:					
- t, °C	12	15	20	30	40
- τ, год.	48	40	6	20	38

- При реалізації прикладів № I, II та IV, V отримана продукція буде мати високі органолептичні показники та відповідати якісним показникам. При реалізації прикладу № III продукт буде мати низьку якість в результаті недостатньої тривалості сушіння та можливе подальше мікробіологічне псування.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва делікатесного м'ясопродукту, що передбачає підготовку сировини шляхом нарізання шматків та перемішування із сумішшю приправ; витримку та термічну обробку, який **відрізняється** тим, що м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масують 3-48
- 15 годин при 18 °C і залишають на дозрівання при 0-18 °C протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °C протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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