



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **79848** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2012 06249	(72) Винахідник(и):	Асауляк Альона Василівна (UA), Цуркан Катерина Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	24.05.2012	(73) Власник(и):	ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	13.05.2013		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	13.05.2013, Бюл.№ 9		

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОВБАС СМАЖЕНИХ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва ковбас смажених включає підготування основної сировини, приготування фаршу, наповнення оболонок фаршем, в'язку, смаження та охолодження. Як основну сировину використовують баранину категорії "Халяль" і курдючний жир.

UA 79848 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до способу виробництва ковбасних виробів категорії "Халяль".

З моніторингу науково-технічних літературних джерел виявлено, що найближчим аналогом до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб виробництва ковбаси вищого ґатунку "Українська смажена" (див. ДСТУ 4433:2005. Ковбаси смажені. Загальні технічні умови [Текст]. - чинний від 2007.07.05. - Київ: Держспоживстандарт України, 2006. - 4с.).

Відомий спосіб складається з декількох етапів, які включають наступні технологічні операції:

- підготування сировини - свинини напівжирної, яка містить 30 % шпикю.
- приготування фаршу;
- наповнення оболонки фаршем та в'язка батонів;
- теплова обробка (смаження);
- охолодження.

Даний спосіб вибраний найближчим аналогом.

Прототип та корисна модель, яка заявляється, мають такі спільні ознаки:

- підготування сировини;
- приготування фаршу;
- наповнення оболонки фаршем та в'язка батонів;
- теплова обробка (смаження);
- охолодження.

Найближчий аналог має наступні недоліки.

По-перше, при виробництві варених ковбас частіш за все використовують свинину та жир-сирець, що не відповідає канонам ісламської релігії, отже забороняється для вживання мусульманам.

По-друге, свинячий жир-сирець має низьку температуру плавлення, тому існує ризик погіршення органолептичних показників готових ковбасних виробів, оскільки під час смаження проводиться високотемпературна обробка, яка може вплинути на жирову складову фаршевої системи і викликати дефекти.

В основу корисної моделі поставлено задачу - розробити спосіб виробництва ковбас для смаження, в якому за рахунок заміни основної сировини забезпечується отримання високоякісного продукту, що відповідає канонам ісламу.

Поставлена задача вирішується способом виробництва ковбас смажених, що включає підготування основної сировини, приготування фаршу, наповнення оболонки фаршем та в'язку, смаження та охолодження, у якому, згідно з корисною моделлю, як основну сировину використовують баранину категорії "Халяль" і курдючний жир, з наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

баранина категорії "Халяль"	80-90
курдючний жир	10-20.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є використання баранини категорії "Халяль" та баранячого курдючного жиру.

Баранина - це м'ясо овець, баранів. Воно відрізняється світло-червоним відтінком, жир пружний та білий.

Смакова та харчова цінності баранини винятково великі. За вмістом білка, незамінних амінокислот та мінеральних речовин не поступається яловичині, а по калорійності навіть перевищує її (яловичина - 1838 ккал/кг, баранина - 2256 ккал/кг). Вміст жиру в баранині в 2-3 рази менше, ніж в свинині. Перевага цього виду м'яса в тому, що в баранячому жирі холестерину в 2,5 рази менше, ніж в яловичому, та в 4 рази менше, ніж в свинячому.

Баранина добре підходить для харчування людей похилого віку та дітей. В ній містяться солі калію, натрію та магнію, які благотворно впливають на серце та судини. Баранина багата залізом (на 30 % більше ніж в свинині), необхідним для кровотворення, а також фтором та йодом, який забезпечує нормальне функціонування щитовидної залози. Лецитин який міститься в баранині сприяє профілактиці діабету, стимулює роботу підшлункової залози, а також має антисклеротичні властивості і нормалізує обмін холестерину.

Попит на конфесійні продукти останнім часом неухильно зростає. І справа тут не лише в релігійних уподобаннях чи дієтарних традиціях населення, а в тому, що такого роду товари готові задовольняти ті вимоги споживача, які звичайні, після відміни обов'язкової сертифікації, часто задовольняти вже не можуть. А саме - пред'являти гарантію якості.

Для сучасного споживача здоров'я та безпека сьогодні стоять на першому місці. В свою чергу халяльні продукти не рідко позиціонуються як найбільш екологічно чисті. В результаті попит на них збільшується.

Переваги халяльної продукції:

1. Тварини, вирощуються на екологічно чистому кормі, і всякі гормональні добавки та інші речовини, згідно з канонами Ісламу, виключені.

2. М'ясо халяль безпечне, воно не містить шкідливих речовин і "фактора страху", який виникає у тварин при забої. М'ясо халяль не має цього недоліку, оскільки тварину вбивають безстресовим способом. Тварину не вбивають електрикою, не оглушають, не пошкоджуються життєво важливі органи, так як це може зупинити "насосну" функцію серця, що перешкоджає максимальному очищенню туші від крові.

Спосіб здійснюють наступним чином.

М'ясо баранини після обвалення та жилювання направляють на подрібнення. Баранину подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 14-20 мм. Курдючний жир подрібнюють на вовчку з діаметром вихідної решітки 10 мм.

Подрібнену баранину перемішують у мішалці 3-5 хв. з додаванням солі, пряностей та часнику. В останню чергу додають курдючний жир і перемішують упродовж 3 хв.

Фарш шприцюють під тиском 6×10^5 Па та перев'язують.

Нашприцьовані батони викладають на деки, які попередньо змащують жиром, ковбаси смажать на плитах чи в шафах. Батони перевертають та періодично зливають жир. Смаження проводять до досягнення температури в центрі батону 71 ± 1 °C.

Охолоджують ковбасу на деках при температурі повітря 0-15 °C.

Приклад 1

Виготовили ковбасу для смаження, як описано вище, за наступною рецептурою, кг:

- баранина категорії "Халяль" - 90 та курдючний жир - 10;

- спеції: сіль поварена харчова - 2,5; часник свіжий очищений подрібнений - 0,25; перець чорний мелений - 0,25.

Органолептичні показники наведені в таблиці.

Приклад 2

Виготовили ковбасу для смаження, як описано вище. При цьому кількість основної сировини становила: баранина категорії "Халяль" - 85 кг та курдючний жир - 15 кг. Органолептичні показники наведені в таблиці.

Приклад 3

Виготовили ковбасу для смаження, як наведено вище. При цьому кількість основної сировини становила: баранина категорії "Халяль" - 80 кг та курдючний жир - 20 кг на. Органолептичні показники наведені в таблиці.

Приклад 4

Виготовили ковбасу відповідно до найближчого аналога. Органолептичні показники наведені в таблиці.

Як видно з даних наведених у таблиці, зразки ковбас для смаження вироблених за другим прикладом мають найкращі органолептичні показники за рахунок чіткого малюнку на розрізі. Отже, ковбаси для смаження категорії "Халяль", вироблені за прикладом 2, мають бажані органолептичні показники при вмісті основної м'ясної сировини 85 % та жирової складової 15 %.

Таблиця

Органолептичні показники ковбас (бали)

Показники	Зразки смажених ковбас			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Зовнішній вигляд	8,0	8,5	7,5	6,0
Вигляд на розрізі	7,5	9,0	7,0	6,5
Колір	8,0	8,5	8,5	6,5
Консистенція	8,0	9,0	7,5	6,0
Запах та смак	8,5	9,0	8,0	7,0
Середня оцінка за органолептику, бали	8,0	8,8	7,7	6,4

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва ковбас смажених, що передбачає підготування основної сировини, приготування фаршу, наповнення оболонки фаршем, в'язку, смаження та охолодження, який **відрізняється** тим, що як основну сировину використовують баранину категорії "Халяль" і курдючний жир, які беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

баранина категорії "Халяль"
курдючний жир

80-90
10-20.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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