



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **133889** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 11441</p> <p>(22) Дата подання заявки: 21.11.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.04.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.04.2019, Бюл.№ 8</p>	<p>(72) Винахідник(и): Перцевой Федір Всеволодович (UA), Бідюк Дмитро Олегович (UA), Душенюк Дмитро Костянтинович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA), ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНОЇ КОВБАСИ "ДЕРГАЧІВСЬКА"

(57) Реферат:

Спосіб отримання варено-копченої ковбаси включає двократне подрібнення м'ясної сировини, дозрівання фаршевої м'ясної маси, приготування фаршу, формування батонів ковбаси, осадку батонів та термічну обробку (первинне копчення, варіння парою, охолодження, вторинне копчення, сушіння). Для часткової заміни яловичини вищого гатунку використовують напівфабрикат гелеподібний термостійкий у кількості від 5 до 15 %.

UA 133889 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості та може бути використана при виробництві варено-копчених ковбас.

Відомий спосіб виробництва варено-копченої ковбаси "московська" [1], що включає двократне подрібнення жилованої яловичини вищого ґатунку на вовчку, дозрівання фаршевої м'ясної маси, введення подрібненого шпик, нітриту натрію, смакоароматичних компонентів, перемішування, формування батонів ковбаси, осадку батонів та термічну обробку (первинне копчення, варіння парою, вторинне копчення, сушіння).

Спосіб передбачає наступне співвідношення компонентів (%):

яловичина жилована вищого ґатунку	72,52
шпик хребтовий	24,17
сіль	3,00
нітрит натрію	0,01
цукор-пісок	0,12
перець чорний або білий мелені	0,15
кардамон або горіх мускатний мелені	0,03.

Недоліком є висока собівартість варено-копченої ковбаси "московська" внаслідок використання дорогої м'ясної сировини.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу отримання варено-копченої ковбаси "Дергачівська" із поліпшеними органолептичними властивостями та зниженою собівартістю за рахунок часткової заміни м'ясної сировини на напівфабрикат гелеподібний термостійкий.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі отримання варено-копченої ковбаси "Дергачівська", що включає двократне подрібнення м'ясної сировини, дозрівання фаршевої м'ясної маси, приготування фаршу, формування батонів ковбаси, осадку батонів та термічну обробку (первинне копчення, варіння парою, охолодження, вторинне копчення, сушіння), згідно з корисною моделлю, для часткової заміни яловичини вищого ґатунку використовують напівфабрикат гелеподібний термостійкий.

Відміна даного способу полягає у частковій заміні яловичини жилованої вищого ґатунку на напівфабрикат гелеподібний термостійкий.

Використання напівфабрикату гелеподібного термостійкого для часткової заміни м'ясної сировини забезпечує отримання готового продукту із поліпшеними органолептичними властивостями та зниженою собівартістю.

Запропонований спосіб виробництва варено-копченої ковбаси передбачає таке співвідношення компонентів (%):

яловичина жилована вищого ґатунку	57,52-67,52
напівфабрикат гелеподібний термостійкий	5,00-15,00
шпик хребтовий	24,17;
сіль	3,00;
нітрит натрію	0,01;
цукор-пісок	0,12;
перець чорний або білий мелені	0,15;
кардамон або горіх мускатний мелені	0,03.

Спосіб виробництва варено-копченої ковбаси здійснюють наступним чином.

Як м'ясну сировину використовують яловичину вищого ґатунку. Підготовка м'ясної сировини полягає у жилюванні та подрібненні у два етапи. Спочатку жиловану яловичину вищого ґатунку подрібнюють на вовчку з діаметром отворів вихідної решітки 20 мм, після чого проводять її посол шляхом перемішування з сіллю і витримують 48 годин при температурі 0 °С для проходження процесу дозрівання. На другому етапі подрібнення дозрілу яловичину жиловану вищого ґатунку подрібнюють на вовчку з діаметром отворів вихідної решітки 3 мм. Шпик хребтовий підморожують до температури -2±1 °С і нарізають на шматочки розміром 6 мм. Напівфабрикат гелеподібний термостійкий подрібнюють на вовчку з розміром отвору вихідної решітки 3 мм.

При приготуванні фаршу в мішалку послідовно вносять подрібнену яловичину жиловану вищого ґатунку, витриману в засолі, подрібнений напівфабрикат гелеподібний термостійкий,

2,5 % водний розчин нітриту натрію, цукор-пісок, перець чорний або білий мелені, кардамон або горіх мускатний мелені. Перемішують протягом 4 хвилин. У процесі перемішування вносять невеликими порціями шматочки шпику хребтового. Перемішування продовжують до отримання в'язкого фаршу з рівномірно розподіленими в ньому шматочками шпику хребтового.

5 Формування батонів ковбаси здійснюють в штучну білкову оболонку діаметром 45...65 мм та довжиною 500 мм. Наповнення оболонок фаршем проводиться шприцами із застосуванням вакууму. Набивання проводять щільно, кінці батонів закріплюють металевими скобами з накладенням петлі. Повітря, що потрапило у фарш при наповненні оболонок, видаляють шляхом проколювання оболонок.

10 Осадку здійснюють шляхом навішування сформованих батонів ковбаси на утримувачі і поміщають на рами при температурі 6 ± 2 °C з витримкою протягом 24...48 годин.

При термічній обробці первинне копчення проводять димоповітряною сумішшю при температурі 75 ± 5 °C протягом 45...90 хвилин, варіння парою при температурі 74 ± 1 °C протягом 45...90 хв. до досягнення в товщі батона ковбаси температури 70 ± 1 °C. Після ведуть охолодження за температури не вище 20 ± 1 °C протягом 5...7 годин. Потім проводять вторинне копчення повітряно-димової сумішшю при температурі 42 ± 3 °C протягом 24 годин, а сушіння здійснюють в сушильній камері при температурі 11 ± 1 °C, вологості повітря 76 ± 2 % і швидкості повітряного потоку 0,07 м/с протягом 3...7 діб.

Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

20 Приклад 1. 67,52 кг яловичини жилованої вищого ґатунку подрібнюють на вовчку з діаметром отворів вихідної решітки 20 мм, після чого проводять її посол шляхом перемішування з 3 кг солі і витримують 48 год. при температурі 0 °C для проходження процесу дозрівання. На другому етапі подрібнення дозрілу яловичину жиловану вищого ґатунку подрібнюють на вовчку з діаметром отворів вихідної решітки 3 мм. Шпик хребтовий масою 24,17 кг підморожують до температури -2 ± 1 °C і нарізають на шматочки розміром 6 мм. Напівфабрикат гелеподібний термостійкий масою 5,00 кг подрібнюють на вовчку з розміром отвору вихідної решітки 3 мм.

25 При приготуванні фаршу в мішалку послідовно вносять подрібнену яловичину жиловану вищого ґатунку, витриману в засолі, подрібнений напівфабрикат гелеподібний термостійкий, 0,01 кг нітриту натрію у водному розчині масою 0,40 кг, 0,12 кг цукру-піску, 0,15 кг перцю чорного меленого, 0,03 кг кардамону меленого. Перемішують протягом 4 хвилин. У процесі перемішування вносять невеликими порціями шматочки шпику хребтового. Перемішування продовжують до отримання в'язкого фаршу з рівномірно розподіленими в ньому шматочками шпику хребтового.

35 Формування батонів ковбаси здійснюють в штучну білкову оболонку діаметром 45...65 мм та довжиною 500 мм. Наповнення оболонок фаршем проводиться шприцами із застосуванням вакууму. Набивання проводять щільно, кінці батонів закріплюють металевими скобами з накладенням петлі. Повітря, що потрапило у фарш при наповненні оболонок, видаляють шляхом проколювання оболонок.

40 Осадку здійснюють шляхом навішування сформованих батонів ковбаси на утримувачі і поміщають на рами при температурі 2 ± 1 °C з витримкою протягом 24 годин.

45 При термічній обробці первинне копчення проводять димоповітряною сумішшю при температурі 75 ± 5 °C протягом 45...90 хвилин, варіння парою при температурі 74 ± 1 °C протягом 45...90 хв. до досягнення в товщі батона ковбаси температури 70 ± 1 °C. Після ведуть охолодження при температурі не вище 20 ± 1 °C протягом 5...7 годин. Потім проводять вторинне копчення повітряно-димової сумішшю при температурі 42 ± 3 °C протягом 24 годин, а сушіння здійснюють в сушильній камері при температурі 11 ± 1 °C, вологості повітря 76 ± 2 % і швидкості повітряного потоку 0,07 м/с протягом 3...7 діб. Задача способу досягається.

50 Приклад 2. Теж саме, що у прикладі 1, але відрізняється тим, що використовують 62,52 кг яловичини жилованої вищого ґатунку, 10,0 кг напівфабрикату гелеподібного термостійкого, а замість перцю чорного меленого використовують 0,15 кг перцю білого меленого. Задача способу досягається.

55 Приклад 3. Теж саме, що у прикладі 1, але відрізняється тим, що використовують 57,52 кг яловичини жилованої вищого ґатунку, 15,0 кг напівфабрикату гелеподібного термостійкого, а замість кардамону меленого використовують 0,03 кг горіху мускатного меленого. Задача способу досягається.

Збільшення вмісту напівфабрикату гелеподібного термостійкого призводить до втрати пружної консистенції, істотного зниження поживної цінності та збільшення вологості готового продукту.

60 При зменшенні вмісту напівфабрикату гелеподібного термостійкого собівартість продукту істотно не знижується та відсутній вплив на органолептичні показники.

Зрозуміло, що вище представлено декілька можливих варіантів здійснення корисної моделі, що заявляється. Корисна модель не обмежується прикладами, які було викладено вище.

5 Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання готового продукту з регульованими текстурними характеристиками із поліпшеними органолептичними властивостями та зниженою собівартістю за рахунок часткової заміни м'ясної сировини на напівфабрикат гелеподібний термостійкий, розширення асортименту варено-копчених ковбас, зниження собівартості готового продукту.

Джерело інформації:

10 1. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / состав.: К.П. Юхневич, А.В. Галянский. - СПб: Наука, 1996. - 323 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Спосіб отримання варено-копченої ковбаси, що включає двократне подрібнення м'ясної сировини, дозрівання фаршевої м'ясної маси, приготування фаршу, формування батонів ковбаси, осадку батонів та термічну обробку (первинне копчення, варіння парою, охолодження, вторинне копчення, сушіння), який **відрізняється** тим, що для часткової заміни яловичини вищого гатунку використовують напівфабрикат гелеподібний термостійкий у кількості від 5 до 15 %.

20

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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