



УКРАЇНА

(19) UA (11) 27526 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЗБАГАЧУВАЧА БІЛКОВОГО "ПРОТОГЕН"

1

2

(21) u200704804

(22) 28.04.2007

(24) 12.11.2007

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA,
КОВАЛЕНКО ВАЛЕНТИНА ОЛЕКСІЇВНА, UA,
МОСКАЛЕНКО ОЛЬГА ВАСИЛІВНА, UA, ГОРБАНЬ
ВІКТОР ГРИГОРОВИЧ, UA, ЧЕРНОВА ЛЮДМИЛА
ОЛЕКСАНДРІВНА, UA(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(56)

(57) Спосіб виробництва м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген", що включає підготовку сировини, подрібнення, з'єднання інгредієнтів, перемішування, вибивання фаршу, порціонування, формування, панірування та теплову обробку, який відрізняється тим, що на етапі з'єднання інгредієнтів в фарш додатково вводять збагачувач білковий "Протоген" у кількості 10-15 % замість основної м'ясної сировини.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме - до м'ясопереробної галузі та ресторанного господарства і може бути використана при виробництві продуктів та страв із м'яса.

Виробництво м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген" (ЗБП) збагачує продукти харчування білком колагеном, що знаходиться в легкозасвоюваній формі і є аналогом харчових волокон, та амінокислотами, переважно, оксіпроліном та проліном, а також покращує функціонально-технологічні властивості готових виробів (вологоутримуючу, та емульгуючу здатності).

Найбільш близьким по суті до рішення, що заявляється, є спосіб виробництва м'ясних січених виробів за традиційною технологією (за збірником рецептур) [1].

Недоліком цього способу є регламентований перелік сировини, який входить до складу рецептури, що стримує розширення асортименту кулінарних м'ясних січених виробів та напівфабрикатів з покращеними функціонально-технологічними властивостями та збагачених певними цінними харчовими нутрієнтами.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген" (ЗБП), які призначені для забезпечення раціонів харчування цінним білком колагеном у формі, що легко засвоюється організмом людини, а також амінокислотами, в тому числі, оксіпроліном та проліном, дефіцит яких за даними

літератури відмічається у раціонах харчування населення. Додавання ЗБП позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості м'ясних січених виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що при виробництві м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген", передбачається підготовка сировини, подрібнення, з'єднання інгредієнтів, перемішування, вибивання фаршу, порціонування, формування, панірування та теплова обробка, і який відрізняється тим, що на етапі з'єднання інгредієнтів в фарш додатково вводять збагачувач білковий «Протоген» у кількості 10-15% замість основної м'ясної сировини.

М'ясні січені вироби з додаванням збагачувача білкового «Протоген», які виготовлені способом, що заявляється, відповідають вимогам щодо органолептичних показників даного виду продукції, містять дефіцитні амінокислоти, в тому числі оксіпролін та пролін, а також відрізняються поліпшеними функціонально-технологічними властивостями.

Технічний результат рішення, що заявляється, характеризується основними ознаками:

- провідна функціональна характеристика продукту - збагачення м'ясних січених виробів легкозасвоюваним білком колагеном, завдяки додаванню збагачувача білкового «Протоген» у кількості 10-15% замість основної м'ясної сировини;

(13) U
(11) 27526
(19) UA

- наявність в м'ясних січених виробих амінокислот, дефіцит яких спостерігається в раціонах харчування населення;

- збільшення вологостійкості та емульгуючої здатностей м'ясної системи, завдяки чому вона стає більш стабільною, збільшується вихід готової продукції та засвоєння готового продукту організмом людини; додавання збагачувача білкового «Протоген» у кількості 10-15% замість основної м'ясної сировини, знижує собівартість на 9,30-13,95% відповідно.

Приклад конкретного виконання

Виробництво м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген" здійснюється за технологічною схемою (табл. 1).

Назва показника
Вміст вологи, % не більше
Вміст загального білку, % не менше
Вміст оксіпроліну та проліну, % від маси білка, не менше
Мікробіологічні показники

Функціонально-технологічні властивості м'ясних січених виробів

Назва показника	Традиційні
Вологоутримуюча здатність, %	63,2±1
Емульгуюча здатність, %	97,4±2

Література

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Технологічна Для підприємств громадського харчування / Авт.-сост.: виготовлення м'ясних січених виробів з додава А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. - К.: А.С.К., 1998. - 656 с: ил.

№ етапу	Назва етапу технологічного процесу
1	Підготовка сировини
2	Подрібнення
3	З'єднання інгредієнтів
4	Перемішування
5	Вибивання фаршу
6	Порціонування
7	Формування
8	Панірування
9	Теплова кулінарна обробка

До підготовленої та подрібненої сировини додають інгредієнти в залежності від рецептури та збагачувач білковий "Протоген" у кількості 10% від маси м'ясної сировини, перемішують та ретельно вибивають фарш, після чого його порціонують, формують, панірують та піддають тепловій обробці.

Готові м'ясні січені вироби з додаванням ЗБП мають органолептичні показники, наведені в табл. 2, якісні характеристики, представлені в табл. 3 та функціонально-технологічні властивості, представлені в табл. 4.

Таблиця 2

Органолептичні показники м'ясних січених виробів з додаванням ЗБП

Най-ня зразка	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Аромат	Консистенція	Середній бал
Контроль	4,40±0,01	4,40±0,01	4,40±0,01	4,50±0,01	4,30±0,01	4,40±0,01
5%	4,40±0,01	4,30±0,01	4,40±0,01	4,30±0,01	4,50±0,01	4,40±0,01
10%	4,50±0,01	4,60±0,01	4,60±0,01	4,50±0,01	4,60±0,01	4,60±0,01
15%	4,50±0,01	4,40±0,01	4,50±0,01	4,40±0,01	4,50±0,01	4,50±0,01

Зовнішній вигляд - відповідний даному виду продукції; колір на розрізі рожево-сірий; смак - без стороннього присмаку; аромат - без стороннього; консистенція - м'яка, соковита.