



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61077 (13) U

(51) МПК

A23L 1/0524 (2006.01)

A23J 3/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ПТИЦІ ЗАЛИВНОЇ

1

2

(21) u201014527

(22) 06.12.2010

(24) 11.07.2011

(46) 11.07.2011, Бюл.№ 13, 2011 р.

(72) ПЕРЦЕВОЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ, ПОЛІЩУК ГАЛИНА ЄВГЕНІЇВНА, РУБІНА ВІКТОРІЯ ВІКТОРІВНА, ГУРСЬКИЙ ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ, ЧУЙКО ЛЮДМИЛА ОЛЕКСІЇВНА, БІДЮК ДМИТРО ОЛЕГОВИЧ, ПЕРЦЕВОЙ МИКОЛА ФЕДОРОВИЧ, ВАСИЛЕНКО ОЛЬГА ОЛЕКСАНДРІВНА, КРАПИВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІЇВНА, ГАРНЦАРЕК БАРБАРА ЧЕСЛАВІВНА, ГАРНЦАРЕК ЗБІГНЕВ ЕЛИГЮСОВИЧ, МІСКІЄВИЧ ТАДЕУШ ВЛАДИСЛАВОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб отримання птиці заливної, що включає приготування желе - змішування драглеутворювача з сіллю, внесення його у гарячий м'ясний бульйон, додавання спецій та відтяжки, доведення до кипіння, процідження, заливання готового желе у порційну форму, охолодження, виймання незастигнутої частини желе з форми, наповнення її порізними скибочками птиці, овочами та салатом, заливання кожного шару продуктів желе, охолодження, витримання, викладання на блюдо, оформлення, відпуск, який **відрізняється** тим, що як драглеутворювач в желе використовують яблучний низькоетерифікований пектин типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку.

Корисна модель стосується технології продукції закладів ресторанного господарства та може бути використана у підприємствах масового харчування при виробництві холодних заливних страв з птиці.

Отримання птиці заливної з використанням желе на основі сировини зарубіжного (Польща) виробництва - яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, який ще досі не використовувався у закладах ресторанного господарства, забезпечує розширення асортименту холодних заливних страв з птиці, використання нових видів функціональної сировини, зменшення енерговитрат та підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості технологічних стадій.

Особливістю яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у технології холодних заливних страв з птиці є те, що процес драглеутворення відбувається в присутності іонів кальцію в певному діапазоні рН середовища, що на практиці дає можливість утворення високоякісних драглів без участі цукру.

Відомий спосіб виробництва птиці заливної з використанням желе на основі желатини, яка ви-

робляється в нашій державі в недостатній кількості і більша її частина імпортується з країн дальнього зарубіжжя, прийнятий нами за прототип, передбачає приготування желе - замочування, набрякання та промивання желатини, внесення її у готовий гарячий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток, додавання солі, спецій, оцту та у два прийоми відтяжки на основі яєчних білків, доведення до кипіння, проціджування, - заливання готового желе у порційну форму, охолодження для структуроутворення, виймання не застигнутої частини желе з форми, наповнення її тонко порізними скибочками птиці, фігурно порізними овочами та салатом, заливання кожного шару продуктів желе, охолодження, витримання для структуроутворення, викладання на блюдо, оформлення, відпуск [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М: Экономика, 1982. - 720с.].

Спосіб передбачає наступне співвідношення складових рецептурних компонентів та напівфабрикатів (г/на 10 порцій - 2250г): куриця - 1900; желе м'ясне - 750; яйце - 100; морква - 130; огірки - 130; помідори свіжі - 240; горошок зелений консервованний - 150; капуста цвітна маринована - 180; салат - 140; соус хрін - 200.

(19) UA (11) 61077 (13) U

Приведені рецептури та технологія отримання є найбільш близькими до винаходу по технічній суті та поставленій меті.

В основу корисної моделі покладено використання у складі желе зарубіжного (Польща) яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, розширення асортименту холодних заливних страв з птиці, зменшення енерговитрат та підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості технологічних стадій (перемішування яблучного низькоетерифікованого пектину з сіллю, розчинення).

Поставлена мета досягається тим, що запропонований спосіб отримання птиці заливної включає приготування желе - змішування дрібнодисперсного порошку яблучного низькоетерифікованого пектину з сіллю та внесення суміші у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток при температурі 70-80°C, додавання спецій, оцту та у два прийоми відтяжки на основі яєчних білків, введення хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину, доведення до кипіння, проціджування, - заливання готового желе у порційну форму, охолодження при температурі 10-14°C для структуроутворення, виймання незастигнутої частини желе з форми, наповнення її тонко порізними скибочками птиці, фігурно порізними овочами та салатом, заливання кожного шару продуктів желе, охолодження при температурі 8-10°C, витримання протягом 0,5-1 год. для структуроутворення, викладання на блюдо, оформлення, відпуск.

Спосіб отримання птиці заливної, що включає приготування желе - замочування, набрякання та промивання желатини, внесення її у гарячий м'ясний бульйон, додавання солі, спецій та відтяжки, доведення до кипіння, проціджування, - заливання готового желе у порційну форму, охолодження, виймання незастигнутої частини желе з форми, наповнення її порізними скибочками птиці, овочами та салатом, заливання кожного шару продуктів желе, охолодження, витримання, викладання на блюдо, оформлення, відпуск, відрізняється тим, що як драглеутворювач в желе використовується яблучний низькоетерифікований пектин типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку.

Критерієм, за якого було вибрано нижче наведені концентрації яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, була одна з реологічних характеристик системи - міцність, що виражається у грамах критичного навантаження, необхідного для руйнування драглю. Для групи холодних заливних страв з птиці, що містять 1,5-2,5 % хлористого натрію, ця маса становить 400-460 г за прибором Валента. Згідно графіку залежності міцності драглі від концентрації хлористого натрію та пектину цьому раціональному інтервалу міцності при концентрації хлористого натрію 1,5-2,5% відповідають драглі з вмістом яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у межах 1,9-2,3%.

Для кращого розуміння суті даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень компонентів.

Приклад 1. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 14,3г змішують з 11,3г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток масою 480г при температурі 70-80°C та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,2г лаврового листу, 11,3г 9% оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 54 г яєчного білку, ретельно змішаного з 270 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,17 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають у порційну форму, охолоджують при температурі 10-14°C для структуроутворення, виймають з форми частину желе, що не застигла, наповняють простір, що утворився, тонко порізними скибочками птиці масою 500 г, фігурно порізними овочами: по 100 г відварної моркви, огірків, горошку зеленого консервованого, капусти цвітної маринованої, салату, 200 г помідорів, 100 г відварних яєць, заливають кожен шар продуктів желе, охолоджують при температурі 8-10°C, витримують протягом 0,5-1 год. для структуроутворення, викладання на блюдо, оформляють, відпускають з соусом хрін.

Приклад 2. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 15,8 г змішують з 15 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток масою 475 г при температурі 70-80°C та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,2 г лаврового листу, 11,3 г 9% оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 54 г яєчного білку, ретельно змішаного з 270 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,17 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають у порційну форму, охолоджують при температурі 10-14 °C для структуроутворення, виймають з форми частину желе, що не застигла, наповняють простір, що утворився, тонко порізними скибочками птиці масою 500 г, фігурно порізними овочами: по 100 г відварної моркви, огірків, горошку зеленого консервованого, капусти цвітної маринованої, салату, 200 г помідорів, 100 г відварних яєць, заливають кожен шар продуктів желе, охолоджують при температурі 8-10°C, витримують протягом 0,5-1 год. для структуроутворення, викладання на блюдо, оформляють, відпускають з соусом хрін.

Приклад 3. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 17,3 г змішують з 18,8 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток масою 470 г при температурі 70-80°C та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,2 г лаврового листу, 11,3 г 9% оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 54 г яєчного білку, ретельно змішаного з 270 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,17 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове же-

ле проціджують, частину його заливають у порційну форму, охолоджують при температурі 10-14°C для структуроутворення, виймають з форми частину желе, що не застигла, наповняють простір, що утворився, тонко порізнаними скибочками птиці масою 500 г, фігурно порізнаними овочами: по 100 г відварної моркви, огірків, горошку зеленого консервованого, капусти цвітної маринованої, салату, 200 г помідорів, 100г відварних яєць, заливають кожен шар продуктів желе, охолоджують при температурі 8...10°C, витримують протягом 0,5... 1 год. для структуроутворення, викладання на блюдо, оформляють, відпускають з соусом хрін.

Збільшення або зменшення кількості яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 відносно встановлених границь призводить до порушення текстури желе, що входить до складу страви птиця заливна. При внесенні у систему драглеутворювача менше 14,3 г збільшується тривалість процесу драглеутворення, текстура желе набуває недостатньої міцності, розріджується, що знижує якість желе та страви птиця заливна в цілому. Внесення у систему драглеутворювача більше 17,3 г сприяє суттєвому підвищенню в'язкості желе під час заливання у порційні форми, що при-

зводить до збільшення міцності желе та, як наслідок, погіршення якості страви птиця заливна.

Збільшення концентрації хлористого натрію в желе призводить до зменшення міцності желе та погіршення смакових властивостей, зменшення концентрації цього компоненту - до ущільнення структури та погіршення смакових властивостей.

Зменшення кількості хлористого кальцію призводить до зменшення міцності, збільшення - до підвищення міцності желе та появи гіркватого присмаку.

Зменшення кількості оцтової кислоти при рН більше 3,3 або її збільшення при рН менше 3,1 призводить до уповільнення процесу драглеутворення та значного зниження міцності желе, що погіршує якість страви птиця заливна.

Використання пектину яблучного низькоетерифікованого типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку у складі желе страви м'ясо заливне дозволяє розширити асортимент холодних страв з м'яса, зменшити енерговитрати та підвищити ефективність технологічного процесу в цілому за рахунок скорочення кількості технологічних стадій (замочування, набрякання, промивання та розчинення желатини).