



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61083 (13) U

(51) МПК

A23L 1/0524 (2006.01)

A23L 1/31 (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 М'ЯСА ЗАЛИВНОГО

1

2

(21) u201014536

(22) 06.12.2010

(24) 11.07.2011

(46) 11.07.2011, Бюл.№ 13, 2011 р.

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

ЛАВОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб отримання м'яса заливного, що включає приготування желе – змішування драглеутворювача з сіллю, внесення його у гарячий м'ясний бульйон, додавання спецій та відтяжки, доведення до кипіння, проціджування, а також заливання м'яса та овочів готовим желе, охолодження, який **відрізняється** тим, що як драглеутворювач використовують яблучний низькоетерифікований пектин типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку.

Корисна модель стосується технології продукції закладів ресторанного господарства та може бути використана на підприємствах масового харчування при виробництві холодних заливних страв з м'яса та м'ясопродуктів.

Отримання м'яса заливного 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 м'яса, 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 м'яса 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 м'яса заливного з використанням желе на основі желатини, яка виробляється 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 тонким шаром у лоток, його структуроутворення, накладання порізаного відварного м'яса, прикрашання відварною морквою та зеленню петрушки, заливання тонким шаром желе, охолодження, заливання знову та витримання для кінцевого драглеутворення, порціонування, відпуск (Сборник рецептур блюд і кулінарних изделий для підприємств громадського харчування. - М.: Экономика, 1982. - 720 с.).

Спосіб передбачає наступне співвідношення складових рецептурних компонентів та напівфабрикатів (г/на 10 порцій - 2700 г): яловичина - 1640; морква - 40; петрушка (зелень) - 40; желе м'ясне - 1250; гарнір з овочів (для холодних страв) - 500; соус хрін - 250.

Приведені рецептури та технологія отримання є найбільш близькими до корисної моделі 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 м'яса, зменшення енерговитрат та підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочен-

(19) UA (11) 61083 (13) U

ня кількості технологічних стадій (перемішування низькоетерифікованого пектину з сіллю, розчинення).

Поставлена мета досягається тим, що запропонований спосіб отримання м'яса заливного включає приготування желе - змішування яблучного низькоетерифікованого пектину з сіллю та внесення суміші у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток при температурі 70-80 °С, 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 тонким шаром у лоток, його структуроутворення при температурі 10-14 °С, накладання порізаного відварного м'яса, прикрашання відварною морквою та зеленню петрушки, заливання тонким шаром желе, охолодження до 10-14 °С, заливання знову та витримання для кінцевого драглеутворення при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонування, відпуск.

Спосіб отримання м'яса заливного, 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 м'яса та овочів готовим желе, охолодження, відрізняється тим, що як драглеутворювач 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 м'яса, що містять 1,5-2,5 % хлористого натрію, ця маса становить 400-460 г за прибором Валента. Згідно графіку залежності міцності драглів 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 даної корисної моделі наведемо приклади конкретних співвідношень компонентів.

Приклад 1. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 23,8 г змішують з 18,8 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток масою 792 г при температурі 70-80 °С та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,4 г лаврового листу, 18,8 г 9% оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 90 г яєчного білку, ретельно змішаного з 450 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,28 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають тонким шаром у лоток, охолоджують до 10-14 °С, накладають на нього нарізану по 1-2 шматку на порцію

відварну яловичину масою 750 г, зверху прикрашають по 30 г відварної моркви та зелені петрушки, заливають тонким шаром желе та охолоджують до 10-14 °С для драглеутворення. Коли желе структурується, продукти знову заливають желе, що залишилося, витримують при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонують та відпускають з гарніром з овочів та соусом хрін.

Приклад 2. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 26,3 г змішують з 25 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток масою 782 г при температурі 70-80 °С та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,4 г лаврового листу, 18,8 г 9% оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 90 г яєчного білку, ретельно змішаного з 450 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,28 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають тонким шаром у лоток, охолоджують до 10-14 °С, накладають на нього нарізану по 1-2 шматку на порцію відварну яловичину масою 750 г, зверху прикрашають по 30 г відварної моркви та зелені петрушки, заливають тонким шаром желе та охолоджують до 10-14 °С для драглеутворення. Коли желе структурується, продукти знову заливають желе, що залишилося, витримують при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонують та відпускають з гарніром з овочів та соусом хрін.

Приклад 3. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 28,8 г змішують з 31,3 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових яловичих кісток масою 772 г при температурі 70-80 °С та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,4 г лаврового листу, 18,8 г 9% оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 90 г яєчного білку, ретельно змішаного з 450 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,28 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають тонким шаром у лоток, охолоджують до 10-14 °С, накладають на нього нарізану по 1-2 шматку на порцію відварну яловичину масою 750 г, зверху прикрашають по 30 г відварної моркви та зелені петрушки, заливають тонким шаром желе та охолоджують до 10-14 °С для драглеутворення. Коли желе структурується, продукти знову заливають желе, що залишилося, витримують при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонують та відпускають з гарніром з овочів та соусом хрін.

Збільшення або зменшення кількості пектину яблучного низькоетерифікованого типу NE-A2 відносно встановлених границь призводить до порушення текстури желе, що входить до складу страви м'ясо заливне. При внесенні у систему драглеутворювача менше 23,8 г збільшується тривалість процесу драглеутворення, текстура желе набуває недостатньої міцності, розріджується, що знижує якість желе та страви м'ясо заливне в ці-

лому. Внесення у систему драглеутворювача більше 28,8 г сприяє суттєвому підвищенню в'язкості желе під час заливання у лоток, що призводить до збільшення міцності желе та, як наслідок, погіршення якості страви м'ясо заливне.

Збільшення концентрації хлористого натрію в желе призводить до зменшення міцності желе та погіршенні 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 гіркуватого 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 м'ясо заливне.

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).