



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61084 (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 ХОЛОДЦЮ З ЯЛОВИЧИНИ

1

2

(21) u201014537

(22) 06.12.2010

(24) 11.07.2011

(46) 11.07.2011, Бюл.№ 13, 2011 р.

(72) ПЕРЦЕВОЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ, ВАСИЛЕНКО ОЛЬГА ОЛЕКСАНДРІВНА, ПОЛІЩУК ГАЛИНА ЄВГЕНІВНА, РУБІНА ВІКТОРІЯ ВІКТОРІВНА, БІДЮК ДМИТРО ОЛЕГОВИЧ, КОЛЕСНИКОВА МАРИНА БОРИСІВНА, ПЕРЦЕВОЙ МИКОЛА ФЕДОРОВИЧ, КРАПИВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІІВНА, ГУРСЬКИЙ ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ, ГАРНЦАРЕК БАРБАРА ЧЕСЛАВІВНА, ГАРНЦАРЕК ЗБІГНЕВ ЕЛИГЮСОВИЧ, МІСКІЄВИЧ ТАДЕУШ ВЛАДИСЛАВОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб отримання холодцю з яловичини, що включає промивання м'яса, заливання його холодною водою, варку, закладання за годину до кінця варки овочів, виймання звареного м'яса, відділення кісток, подрібнення, з'єднання з процідженим бульйоном, додавання солі, додавання у кінці варки спецій, по закінченні варки додавання розтертого часнику, внесення драглеутворювача, розливання у деко чи форми, охолодження, вистоювання для драглеутворення, порціонування, відпуск, який **відрізняється** тим, що як драглеутворювач використовують низькоетерифікований яблучний 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 страв з м'яса та м'ясопродуктів типу желе.

Отримання холодцю з яловичини 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 страв з м'яса типу желе, використання нових видів додаткової сировини, зменшення енерговитрат та підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості технологічних стадій.

Особливістю яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у технології холодних заливаних 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 холодцю з яловичини 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 проми-

вання м'яса, заливання його холодною водою у співвідношенні 1:(1,5-2), варку при слабкому кипінні протягом 3-5 год., закладання за годину до кінця моркви, кореня петрушки, ріпчастої цибулі, виймання звареного м'яса з бульйону, відділення кісток, подрібнення, з'єднання з процідженим бульйоном, додавання солі, варки протягом 20-25 хв., додавання лаврового листу, чорного перцю горошком за 7-10 хв. до кінця варки, внесення желатини, що підготовлена наступним чином: замочування, набрякання, промивання, розчинення, доведення до кипіння отриману суміш, по закінченні варки додавання розтертого часнику, розливання у деко чи форми, охолодження, вистоювання для драглеутворення, порціонування, відпуск з соусом хрін (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720 с.).

Спосіб передбачає наступне співвідношення складових рецептурних компонентів та напівфабрикатів (г/1000 г): яловичина II категорії (котлетне м'ясо) - 858; желатина - 12; морква - 40; петрушка (корінь) - 32; цибуля ріпчаста - 40; часник - 5; лавровий лист - 0,2; перець чорний горошком - 0,5.

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

В основу корисної моделі покладено викорис-

(19) UA (11) 61084 (13) U

тання у складі желе зарубіжного (Польща) яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, розширення асортименту холодних страв з м'яса та м'ясопродуктів типу желе, 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 холодцю з яловичини включає промивання м'яса, заливання його холодною водою у співвідношенні 1:(1,5-2), варку при слабкому кипінні протягом 3-5 год., закладання за годину до кінця варки моркви, кореня петрушки, ріпчастої цибулі, виймання звареного м'яса з бульйону, відділення кісток, подрібнення, з'єднання з процідженим бульйоном, додавання солі, варки протягом 20-25 хв., додавання лаврового листу, перця чорного горошком за 7-10 хв. до кінця варки, та розтертого часнику, охолодження до 70-80 °С, внесення яблучного низькоетерифікованого пектину та хлориду кальцію у вигляді насиченого розчину, ретельне перемішування, розливання у деко чи форми, охолодження при температурі 10-14 °С, вистоювання протягом 0,5-1 год. для драглеутворення, порціонування, відпуск з соусом хрін.

Спосіб отримання холодцю з яловичини, що включає промивання м'яса, заливання його холодною водою, варку, закладання за годину до кінця варки овочів, виймання звареного м'яса, відділення кісток, подрібнення, з'єднання з процідженим бульйоном, додавання солі, варки, додавання у кінці спецій, внесення желатини, що підготовлена наступним чином: замочування, набрякання, промивання, розчинення, доведення до кипіння, по закінченні варки додавання розтертого часнику, розливання у деко чи форми, охолодження, вистоювання для драглеутворення, порціонування, відпуск 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 страв з м'яса та м'ясопродуктів типу желе, що містять 1,5-2,5 % хлористого натрію, ця маса становить 400-460 г за прибором Валента. Згідно з графіком залежності міцності драглів від концентрації хлористого натрію та пектину цьому раціональному інтервалу міцності при концентрації хлористого натрію 1,5-2,5 % відповідають драгли 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. Яловичину масою 858 г, заливають холодною водою у співвідношенні 1:(1,5-2), варять при слабкому кипінні протягом 3-5 год., заклада-

ють за годину до кінця 32 г моркви, 24 г кореня петрушки, 34 г ріпчастої цибулі, виймають зварене м'яса з бульйону, відділяють кістки, подрібнюють, з'єднують з процідженим бульйоном, додають 15 г хлористого натрію, варять протягом 20-25 хв., додають 0,2 г лаврового листу, 0,5 г перця чорного горошком за 7-10 хв. до кінця варки, та 4 г розтертого часнику, охолоджують до 70-80 °С, вносять яблучний низькоетерифікований пектин масою 19 г та хлористий кальцій масою 0,22 г у вигляді насиченого розчину, ретельно перемішують, розливають у деко чи форми, охолоджують при температурі 10-14 °С, вистоюють протягом 0,5-1 год. для драглеутворення, порціонують по 100-150 г на порцію, відпускають з соусом хрін.

Приклад 2. Яловичину масою 858 г, заливають холодною водою у співвідношенні 1:(1,5-2), варять при слабкому кипінні протягом 3-5 год., закладають за годину до кінця 32 г моркви, 24 г кореня петрушки, 34 г ріпчастої цибулі, виймають зварене м'яса з бульйону, відділяють кістки, подрібнюють, з'єднують з процідженим бульйоном, додають 20 г хлористого натрію, варять протягом 20-25 хв., додають 0,2 г лаврового листу, 0,5 г перця чорного горошком за 7-10 хв. до кінця варки, та 4 г розтертого часнику, охолоджують до 70-80 °С, вносять яблучний низькоетерифікований пектин масою 21 г та хлористий кальцій масою 0,22 г у вигляді насиченого розчину, ретельно перемішують, розливають у деко чи форми, охолоджують при температурі 10-14 °С, вистоюють протягом 0,5-1 год. для драглеутворення, порціонують по 100-150 г на порцію, відпускають з соусом хрін.

Приклад 3. Яловичину масою 858 г, заливають холодною водою у співвідношенні 1:(1,5-2), варять при слабкому кипінні протягом 3-5 год., закладають за годину до кінця 32 г моркви, 24 г кореня петрушки, 34 г ріпчастої цибулі, виймають зварене м'яса з бульйону, відділяють кістки, подрібнюють, з'єднують з процідженим бульйоном, додають 25 г хлористого натрію, варять протягом 20-25 хв., додають 0,2 г лаврового листу, 0,5 г перця чорного горошком за 7-10 хв. до кінця варки, та 4 г розтертого часнику, охолоджують до 70-80 °С, вносять яблучний низькоетерифікований пектин масою 23 г та хлористий кальцій масою 0,22 г у вигляді насиченого розчину, ретельно перемішують, розливають у деко чи форми, охолоджують при температурі 10-14 °С, вистоюють протягом 0,5-1 год. для драглеутворення, порціонують по 100-150 г на порцію, відпускають з соусом хрін.

Збільшення або зменшення кількості яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 відносно встановлених границь призводить до порушення текстури холодцю з яловичини. При внесенні у систему драглеутворювача менше 19 г збільшується тривалість процесу драглеутворення, текстура холодцю набуває недостатньої міцності, розріджується, що знижує якість страви. Внесення у систему драглеутворювача більше 23 г сприяє суттєвому підвищенню в'язкості холодцю під час заливання у деко чи форми, що призводить до збільшення міцності холодцю та, як наслідок, погіршення якості страви.

Збільшення концентрації хлористого натрію в

холодцю призводить до зменшення його міцності 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 холодцю 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 драглетуво-

рення та значного зниження міцності холодцю, що погіршує якість страви.

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