



УКРАЇНА

(19) UA (11) 62386 (13) U
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ СУШЕНОГО М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

1

2

(21) u201101592

(22) 11.02.2011

(24) 25.08.2011

(46) 25.08.2011, Бюл.№ 16, 2011 р.

(72) ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, МАКСИМЕНКО ГАННА ЄВГЕНІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, КОРТЯК ТЕТЯНА АНАТОЛІЇВНА, СИНЬКО ДМИТРО АНАТОЛІЙОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб одержання сушеного м'ясного напівфабрикату, що включає зачищення м'яса від жиру та прожилок, нарізання на шматочки 150-500 г, заливання окропом у співвідношенні 1:(1,2-1,5), доведення до кипіння, варіння до готовності, подальше подрібнення вареного м'яса, додавання бульйону у кількості 10-20 % від маси вареного продукту, перемішування і висушування до вологості не більше 5 %, який **відрізняється** тим, що на стадії сушіння використовують спосіб сушки зі змішаним теплопідведенням.

Корисна модель належить до харчової промисловості та підприємств ресторанного господарства, а саме до виробництва сушеного м'ясного напівфабрикату.

Відомий спосіб конвективної сушки м'ясної сировини, яка в подальшому використовується для приготування швидких страв [1].

Недоліком даного винаходу є те, що процес одержання цього продукту трудомісткий, а готовий продукт має невисокі органолептичні показники якості.

Найбільш близьким за технічною суттю є спосіб одержання сушеного м'ясного продукту з використанням конвективного способу сушіння подрібненого м'яса [2], який передбачає інспекцію, нарізання, варку, подрібнення та сушіння сировини тваринного походження.

Недоліком цього способу є те, що продукт, одержаний у такий спосіб, характеризується підвищеною жорсткістю, що негативно позначається на органолептичних показниках якості унеможливує його використання для приготування низки кулінарних виробів.

У основу корисної моделі поставлено задачу одержання сушеного м'ясного напівфабрикату шляхом використання сушки зі змішаним теплопідведенням, що забезпечує його високі функціонально-технологічні властивості, які визначають органолептичну оцінку якості готових виробів, їх харчову та біологічну цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі одержання сушеного м'ясного на-

півфабрикату, що включає зачищення м'яса від жиру та прожилок, нарізання на шматочки 150-500 г, заливання окропом у співвідношенні 1:(1,2-1,5), доведення до кипіння, варіння до готовності, подальше подрібнення вареного м'яса, додавання бульйону у кількості 10-20 % від маси вареного продукту, перемішування і висушування до вологості не більше 5 %, згідно з корисною моделлю, на стадії сушіння використовують спосіб сушки зі змішаним теплопідведенням.

Відміна даного способу полягає в тому, що пропонується спосіб сушіння, який забезпечує більшу вологоутримуючу здатність висушеної м'ясної сировини після відновлення, підвищення харчової та біологічної цінності готових виробів на основі сушеного м'ясного напівфабрикату.

Приклад конкретного виконання.

Безкісткове м'ясо яловичини інспектують, очищують від жиру та прожилок, нарізають на шматочки 150-500 г, заливають окропом у співвідношенні 1: (1,2...1,5), доводять до кипіння, варять на малому вогні, за ледь помітного кипіння до готовності, після чого м'ясо подрібнюють на м'ясорубці з решіткою, діаметр отворів якої 5...6 мм, додають бульйон у кількості 20...25 % від маси вареного продукту, ретельно перемішують і сушать за температури 60-70 °С. Сушіння підготовленої суміші проводять способом змішаного теплопідведення. Температура підготовленої суміші під час сушіння не перевищує 60-70 °С, що забезпечує мінімальні втрати білкових речовин і вітамінів.

(13) U
(11) 62386
(19) UA

Отриманий сушений м'ясний напівфабрикат має показники якості, що наведені в табл. 1,2.

Таблиця 1

Органолетичні показники якості сушеного м'ясного напівфабрикату

| Показник | Характеристика |
|------------------|---|
| Зовнішній вигляд | Грудочки різної форми розміром не більше 6 мм |
| Колір | Сірувато-коричневий |
| Смак | Виражений м'ясний, без стороннього присмаку |
| Запах | Виражений м'ясний, без стороннього запаху |
| Консистенція | Крихка, сипуча |

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники якості сушеного м'ясного напівфабрикату

| Показник | Значення показника |
|-----------------------------------|--------------------|
| Масова частка вологи, % | 5-7 |
| Масова частка жиру % | 2,5-3,0 |
| Вологозв'язувальна здатність, % | 40,0-54,0 |
| Жирутримуюча здатність, % | 27,0-36,0 |
| Коефіцієнт відновлення, відн. од. | 3,2-4,2 |

Джерела інформації:

1. Пат. UA45218U. Спосіб одержання сушеного м'ясного продукту /Ромасенко М.О., Волок І.В.; замовник і патентовласник Ромасенко Максим Олександрович.

2. Пат. 36886 Спосіб одержання сушеного м'ясного продукту /Снежкін Ю.Ф.; заявник і патентовласник Інститут технічної теплофізики національної академії наук України.