

Пешук

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 85600

М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.11.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85600** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 06729	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Гордієнко Олена Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.05.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2013, Бюл.№ 22	

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ

(57) Реферат:

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси містить яловичину жиловану 1 сорту, свинину напівжирну, грибну сировину, молоко сухе знежирене, сіль, цукор, нітрит натрію, перець чорний мелений.

UA 85600 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва вареної ковбаси з грибною сировиною.

Відомий м'ясний фарш, [Патент України № 44381, A22C11/00, Бюл. № 18,2009р.], для виробництва вареної ковбаси, який містить у мас. %: яловичина жилована 1 сорту - 40 %, свинина напівжирна - 56 %, молоко сухе знежирене 1-2 %, сіль - 2,2-3,0 %, цукор - 0,15-0,2 %, нітрит натрію - 0,0075 %, перець чорний мелений - 0,1 %.

Недоліком продукту є низький вміст вітамінів, клітковини та низькі смакові властивості готового продукту, обумовлені незбалансованістю в фарші білків, жирів та вуглеводів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення фаршу для удосконалення якісних та органолептичних показників продукту і покращення засвоєння організмом.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси із грибною сировиною, який включає: яловичину жиловану 1 сорту, свинину напівжирну, молоко сухе знежирене, сіль, цукор, нітрит натрію, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю додатково містить грибну сировину з наступними рецептурними співвідношеннями у %:

яловичина жилована 1 сорту	25-45
свинина напівжирна	30-40
грибна сировина	20-40
молоко сухе знежирене	1-3
сіль	2-3
цукор	0,5-1,5
нітрит натрію	0,0075-0,01
перець чорний мелений	0,1-0,2.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному: введення до основної рецептури вареної ковбаси як харчової добавки - грибної сировини, дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, незамінними амінокислотами, мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

Введення яловичини 1 сорту менше 25 % призводить до збільшення вмісту жиру у продукті, що погіршує органолептичні показники продукту. Введення яловичини 1 сорту більше 45 % призводить до підвищення жирності та пружності готового продукту.

Введення свинини напівжирної менше 30 % призводить до зниження енергетичної цінності продукту за рахунок низького вмісту жиру, а додавання свинини напівжирної більше 40 % призводить до підвищення вмісту жиру у продукті; знижуючи його якісні показники.

Введення молока сухого менше 1 % погіршує структуру виробів, харчову цінність продукту, зменшує жиропоглинальну та вологозв'язувальну здатність фаршу. Введення молока сухого більше 3 % спричиняє зменшення інтенсивності забарвлення шинки структурованої, знижує економічні показники.

Введення грибної сировини 20-40 % дозволяє збагатити продукт клітковиною, незамінними амінокислотами, вітамінами B1, B2, C, PP. Введення грибної сировини менше 20 % призводить до погіршення органолептичних показників, порушення структури фаршу. Введення грибної сировини більше 40 % не є доцільним з точки зору собівартості виробництва даного продукту (таблиця 1).

Таблиця 1

Органолептичні показники дослідних модельних м'ясних виробів з різною кількістю внесеної грибною сировини

Модельний м'ясний фарш з грибною сировиною	Кількість грибною сировини, %	Зовнішній вигляд	Консистенція	Вигляд на розрізі	Запах	Смак	Соковитість
Контроль	0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Печериці	20	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
	25	4,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
	30	3,5	4,5	4,5	4,0	4,0	4,0
	35	3,0	3,5	4,0	3,5	3,5	3,5
	40	3,0	3,0	3,0	3,5	3,5	3,5
Гливи	20	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
	25	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
	30	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
	35	5,0	4,5	5,0	5,0	5,0	5,0
	40	4,0	4,0	4,5	4,5	4,5	4,5
Шиітаке	20	4,5	5,0	4,5	5,0	5,0	5,0
	25	4,5	5,0	4,5	5,0	5,0	5,0
	30	4,5	4,5	4,0	4,5	5,0	5,0
	35	3,0	3,5	4,0	4,5	4,5	4,5
	40	3,0	3,0	3,5	4,5	4,5	4,5

М'ясний фарш для виробництва варених ковбас готують наступним чином.

- 5 Грибну сировину промивають холодною водою, очищають від домішок, потім кладуть у киплячу воду і проводять процес варіння протягом 40 хв. Варену грибну сировину подрібнюють на вовчку (3 мм) і кутері.

Для фаршу використовують жиловану яловичину 1 сорту і свинину напівжирну, які подрібнюють на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм - дрібне подрібнення.

- 10 Соління подрібненого м'яса проводять у мішалках. Тривалість перемішування 3-6 хв. До рівномірного розподілу солі по всьому об'ємі сировини. Посолене м'ясо витримують у ємностях при температурі 0-4 °C протягом 12-24 год.

Приготування фаршу проводять згідно з рецептурою і обробляють на кутері.

- 15 Спочатку обробляють яловичину, додаючи добавки з фосфатами, потім воду з температурою 0-3 °C у кількості 20 % від маси м'яса, 2,5 % водного розчину нітриту натрію, карагенан, барвники.

Через 3-5хв. додають свинину напівжирну, прянощі і залишкову кількість води (льоду) і обробляють ще 3-5хв. За 2-3 хв. до кінця кутерування додають сухе молоко та грибну сировину у дрібноподрібненому вигляді. Загальна тривалість процесу кутерування сировини становить 6-10 хв.

- 20 Температура готового фаршу не повинна перевищувати 12-14 °C.

Фаршем наповнюють ковбасні оболонки, формують батони і піддають термічній обробці при відомих технологічних параметрах.

Приклади складу м'ясного фаршу для виробництва вареної ковбаси наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Основна сировина, мас. %	Контроль	Ковбаса варена з печерицями	Ковбаса варена з гливами	Ковбаса варена з шиітаке
Яловичина 1 сорту	40	35,00	25,00	40,00
Свинина напівжирна	56	30,00	30,00	34,00
Грибна сировина	0	30,00	40,00	20,00
Молоко сухе	1	1,00	1,00	2,00
Сіль	2,7	2,5	2,5	2,5
Цукор	0,1925	1,3	1,3	1,3
Нітрит натрію	0,0075	0,0075	0,0075	0,0075
Перець чорний мелений	0,1	0,1925	0,1925	0,1925

В результаті проведена нами дегустація модельних комбінованих виробів з різним рівнем заміни м'ясної на грибну сировину показала, що досліджувані зразки відзначалися високими смаковими якостями, мали приємний смак і аромат. Консистенція однорідна, ніжна, щільна у зразках з кількістю грибною сировини 30 %. Із збільшенням кількості грибною сировини спостерігається погіршення консистенції, вигляду на розрізі і кольору. Зразки з печерицями в кількості більше 30 % мали темніший колір, більше виражений грибний смак і запах. Зразки з шиїтаке більше 20 % мали прийнятну консистенцію, запах і смак нейтральні, але темний колір на розрізі, більше темних краплин у фарші на розрізі, гірше розжовувалися.

Зразки з гливами в кількості більше 40 % мали світлий колір, хороший вигляд на розрізі, але консистенція менш щільна, погано розжовуються.

Органолептичні показники готових м'ясних виробів дозволили зробити висновок, що при розробленні рецептур варених ковбас необхідно вносити варену грибну сировину у кількості: печериці - 30 %, гливи - 40 % та шиїтаке - 20 %, які додаємо до фаршу у тонкоподрібненому вигляді на етапі перемішування. Збільшення кількості грибною сировини призводить до погіршення органолептичних показників досліджуваних зразків.

Таким чином, технічний результат, отриманий при використанні пропонованого м'ясного фаршу для варених ковбас, виявляється у збалансованому співвідношенні у продукті білків, жирів, вуглеводів, збагачення його грибною сировиною, яка покращує органолептичні показники, та речовини необхідні для нормального функціонування організму.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси, що містить яловичину жиловану 1 сорту, свинину напівжирну, молоко сухе знежирене, сіль, цукор, нітрит натрію, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що додатково містить грибну сировину з наступними рецептурними співвідношеннями у мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	25-45
свинина напівжирна	30-40
грибна сировина	20-40
молоко сухе знежирене	1-3
сіль	2-3
цукор	0,5-1,5
нітрит натрію	0,0075-0,01
перець чорний мелений	0,1-0,2.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601

(21) Номер заявки: u 2013 06729

(22) Дата подання заявки: 29.05.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.11.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.11.2013,
Бюл. № 22

(72) Винахідники:

Пешук Людмила Василівна,
UA,
Гащук Олександра
Ізидорівна, UA,
Гордієнко Олена Василівна,
UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси, що містить яловичину жиловану 1 сорту, свинину напівжирну, молоко сухе знежирене, сіль, цукор, нітрит натрію, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що додатково містить грибну сировину з наступними рецептурними співвідношеннями у мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	25-45
свинина напівжирна	30-40
грибна сировина	20-40
молоко сухе знежирене	1-3
сіль	2-3
цукор	0,5-1,5
нітрит натрію	0,0075-0,01
перець чорний мелений	0,1-0,2.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

25.11.2013



Уповноважена особа

(підпис)