



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117461** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23B 4/00
A23L 13/60 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 00617</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.01.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Вишнівенко Сніжана Валеріївна (UA), Віхоть Катерина Олександрівна (UA), Іващук Павло Васильович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС

(57) Реферат:

Спосіб виробництва варених ковбас передбачає обвалювання і жилювання сировини, первинне подрібнення та соління, вторинне подрібнення, перемішування, наповнення оболонки і формування, обжарювання, варіння, охолодження, контроль якості продукції. На стадії посолу додатково вносять розчин 0,01-0,03 % протепсину стандартної протеолітичної активності 100 од/г в кількості 0,01 г на 100 кг сировини та відбувається дозрівання при температурі 2±2 °С протягом 24 год.

UA 117461 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва ковбасних виробів.

Відомий спосіб виробництва варених ковбас передбачає обвалювання і жилювання сировини, первинне подрібнення та соління, вторинне подрібнення, перемішування, наповнення оболонки і формування, обжарювання, варіння, охолодження, контроль якості продукції (Конников А.Г. Колбасы и мясокопчености. "Чайная" второго сорта).

Наведений спосіб має такі недоліки: використання яловичини 2 сорту призводить до низьких показників вологозв'язувальної здатності м'ясних фаршів та невисоких органолептичних показників готових виробів.

Задачею запропонованого нами способу виробництва варених ковбас є підвищення функціонально-технологічних показників використання низькосортної сировини, покращення органолептичних характеристик та якості готових виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва варених ковбас включає обвалювання і жилювання сировини, первинне подрібнення та соління, вторинне подрібнення, перемішування, наповнення оболонки і формування, обжарювання, варіння, охолодження, контроль якості продукції, згідно з корисною моделлю, на стадії посолу додатково вносять розчин 0,01-0,03 % протепсину стандартної протеолітичної активності 100 од./г в кількості 0,01 г на 100 кг сировини, та відбувається дозрівання при температурі 2 ± 2 °С протягом 24 год. (кількість препарату, температура дозрівання та час дозрівання зумовлені специфікацією до використання препарату).

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Протесин - ензимний препарат тваринної природи, що містить комплекс кислих протеїназ. Ферментний склад препарату збалансований за ступенем впливу на різні білки м'яса та м'ясних систем, що застосовуються в технології отримання м'ясних продуктів.

Додавання протепсину в м'ясну систему підвищує вологоутримуючу здатність і гідратацію білків за рахунок їх взаємодії з активними центрами ензимів. Це призводить до розпушення структури білків, збільшення зв'язаної вологи в м'ясі і ступеня гідратації сировини. При використанні протепсину втрати маси м'ясних фаршів при тепловій обробці зменшуються.

Спосіб виробництва варених ковбас здійснюють таким чином: подрібнену сировину, а саме яловичину, засолюють та додають розчин 0,01-0,03 % протепсину стандартної протеолітичної активності 100 од/г в кількості 0,01 г на 100 кг сировини.

Далі відбувається дозрівання при температурі 2 ± 2 °С, протягом 24 год. (кількість препарату/температура та час дозрівання зумовлена специфікацією до препарату).

Після дозрівання відбувається вторинне подрібнення, перемішування фаршу, наповнення оболонки і формування, обжарювання при 90-120 °С, варіння при 75-85 °С до досягнення температури в центрі батона 70 ± 2 °С. Потім проводять охолодження і контроль якості продукції. Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Концентрація, % протепсину	Висновки
1	0,005	Недостатня дія ферменту.
2	0,01	Збільшення виходу готової продукції.
3	0,02	Збільшення виходу, покращення органолептичних показників.
4	0,03	Розм'якшення низькосортної сировини, збільшення виходу, хороші органолептичні показники, покращення перетравлюваності.
5	0,04	Запах препарату перебиває запах готового виробу, низькі органолептичні показники.

Вказаний спосіб виробництва варених ковбас має певні особливості та переваги: застосування ферментного препарату протепсин дозволяє використовувати низькосортну сировину та сировину з підвищеним вмістом сполучної тканини, сприяє збільшенню вологозв'язувальної здатності м'яса, поліпшує органолептичні показники готових виробів. Таким чином даний спосіб дозволяє підвищити функціонально-технологічні показники м'ясної сировини (яловичини 2 сорту) для виготовлення варених ковбасних виробів, покращити органолептичні показники та якість готових виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Спосіб виробництва варених ковбас, що передбачає обвалювання і жилювання сировини, первинне подрібнення та соління, вторинне подрібнення, перемішування, наповнення оболонки і формування, обжарювання, варіння, охолодження, контроль якості продукції, який **відрізняється** тим, що на стадії посолу додатково вносять розчин 0,01-0,03 % протепсину стандартної протеолітичної активності 100 од/г в кількості 0,01 г на 100 кг сировини та

10 відбувається дозрівання при температурі 2 ± 2 °С протягом 24 год.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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