



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 59227 A

(51) 7 F23J3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

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

Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності



(21) 20021210234
(22) 18.12.2002
(24) 15.08.2003
(46) 15.08.2003. Бюл. № 8

(72) Пасічний Василь Миколайович, Клименко Михайло Миколайович, Сосіна Ольга
Володимирівна, Мащенко Тетяна Вікторівна
(73) Національний університет харчових технологій

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВО-ЖИРОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З КОВБАСНОЇ
ОБОЛОНКИ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 59227 (13) A

(51) 7 F23J3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВО-ЖИРОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА З КОВБАСНОЇ ОБОЛОНКИ

1

2

(21) 20021210234
(22) 18.12.2002
(24) 15.08.2003
(46) 15.08.2003, Бюл. № 8, 2003 р.
(72) Пасічний Василь Миколайович, Клименко Михайло Миколайович, Сосіна Ольга Володимирівна, Мащенко Тетяна Вікторівна
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Спосіб виробництва білково-жирового стабілізатора з ковбасної шкурки, що передбачає

її промивання та нарізання на шматки, який відрізняється тим, що проводиться витримка у воді протягом 4-24 годин при температурі 4-18°C та термічна обробка ковбасної шкурки протягом 20-50 хв. при температурі 95-100°C з подальшим подрібненням та диспергуванням ковбасної шкурки, з додаванням бульйону або води в кількості 70-120 % та 40-60 % свинячого жиру або шпига до маси вареної ковбасної шкурки.

Винахід відноситься до м'ясопереробної промисловості, а саме до виробництва комбінованих м'ясопродуктів.

Відомий спосіб [Авт. св. №1220612 Бюл.№12, 30.03.86 р.], який передбачає отримання білокмісної маси, що включає 1.5-2 ч. кісткового жиру, 6.5-7.5 ч. бульйону, 1-1.5 ч. крові ВРХ або коней, 0.6-0.9 ч. солі та попередньо подрібнені субпродукти в кількості 18-22 ч. з подальшим охолодженням та диспергуванням до гомогенного стану. Недоліком способу є складність технологічної реалізації в зв'язку з багатокомпонентністю системи та обмеженість використання в приготуванні паштетних мас.

Відомий спосіб обробки колагенмісної сировини [UA №38973A. Бюл.№4, 15.05.2001 р.], який передбачає промивання, нарізання на шматки, витримку у водних розчинах харчових солей, термічну обробку сировини протягом 1-1.5 год. Недоліком способу є необхідність подальшої технологічної обробки сировини для використання в паштетних та фаршевих емульсіях.

В основу винаходу поставлена задача розробки способу виробництва білково-жирового стабілізатору широкого спектру використання, який дозволяє стабілізувати властивості фаршевих та паштетних мас для виробництва комбінованих м'ясопродуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва білково-жирового стабілізатору з ковбасної шкурки передбачає промивання, нарізання на шматки, згідно винаходу

проводиться витримка у воді на протязі 4-24 годин, при температурі 4-18°C та термічна обробка ковбасної шкурки на протязі 20-50 хв при температурі 95-100°C, з подальшим подрібненням та диспергуванням ковбасної шкурки з додаванням бульйону або води в кількості 70-120% та 40-60% свинячого жиру або шпигу до маси вареної ковбасної шкурки.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак винаходу та очікуваним технічним результатом дозволяє забезпечити максимальне введення білково-жирового стабілізатору до рецептур комбінованих м'ясопродуктів, дозволяє стабілізувати їх структурно-механічні та технологічні властивості.

При термічній обробці ковбасної шкурки менше 20 хвилин не відбувається її бажаного розм'якшення.

Варіння ковбасної шкурки більше 50 хвилин призводить до надмірного розпушування її структури.

Введення менше 70% бульйону або води спричиняє погіршення консистенції білково-жирового стабілізатору та обмежує введення білково-жирового стабілізатору до рецептур паштетних мас внаслідок зниження мазеподібності.

Введення більше 120% бульйону або води знижує функціональні показники білково-жирового стабілізатору та обмежує відсоток додавання водної фази на основну сировину рецептури м'ясопродуктів.

Введення менше 40% свинячого жиру або шпигу призводить до обмеженого використання

(13) A

(11) 59227

(19) UA

білково-жирового стабілізатору у виробництві паштетних мас через зменшення мазеподібності паштетів.

Введення більше 60% жиру призводить до збільшення вартості білково-жирового стабілізатору та обмежує можливість використан-

ня в зв'язку з можливістю утворення жирових набряків в готових продуктах.

Приклади реалізації способу виробництва білково-жирового стабілізатору з ковбасної шкурки подані у таблиці 1.

Таблиця 1

№ прикладу	Тривалість варіння, хв	Кількість доданого бульйону, % до маси шкурки	Кількість доданого жиру (шпигу), % до маси шкурки	Висновки
1	20	70	40	Білково-жировий стабілізатор має щільну структуру, не має технологічного обмеження для використання комбінованих м'ясопродуктах, однак потребує додаткового введення води та жиру при виготовленні паштетів.
2	50	100	60	Продукт має прийнятні функціональні властивості, і не потребує додаткового введення води та жиру у рецептурі комбінованих м'ясопродуктів.
3	40	90	50	Продукт має оптимальні показники та функціональні властивості. Може широко використовуватись у виробництві комбінованих м'ясопродуктів.
4	60	120	70	Продукт має низькі функціональні властивості та потребує обмеження для використання, бо може спричинити утворення бульйонних та жирових набряків.
5	30	70	60	Білково-жировий стабілізатор має оптимальні технологічні показники та функціональні властивості.

Такий спосіб виробництва білково-жирового стабілізатору дозволяє забезпечити його максимальне введення до рецептур комбінованих

м'ясопродуктів та дозволяє стабілізувати структурно-механічні та технологічні властивості м'ясопродуктів.