



СОЮЗ СОВЕТСКИХ СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ РЕСПУБЛИК
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГОСУДАРСТВЕННОМ КОМИТЕТЕ СССР ПО НАУКЕ И ТЕХНИКЕ
(ГОСКОМИЗОБРЕТЕНИЙ)

АВТОРСКОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

№

1666036

На основании полномочий, предоставленных Правительством СССР, Госкомизобретений выдал настоящее авторское свидетельство на изобретение:

"Способ приготовления пасты из сырья животного происхождения, придающей пищевым продуктам аромат копченостей"

Автор (авторы): Венглюк Юлия Петровна и другие,
указанные в описании

Заявитель: **КИЕВСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

Заявка № 4656468 Приоритет изобретения 28 февраля 1989г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений СССР

1 апреля 1991г.

Действие авторского свидетельства распространяется на всю территорию Союза ССР.

Председатель Комитета

Начальник отдела

Ю. Селев
Земель



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГКНТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1

(21) 4656468/13

(22) 28.02.89

(46) 30.07.91. Бюл. № 28

(71) Киевский торгово-экономический институт

(72) И.Л.Фиргер, В.С.Михайловский, В.Е.Мицук, Ю.П.Венглюк и В.И.Копил

(53) 637.523 (088.8)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАСТЫ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ПРИДАЮЩЕЙ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ АРОМАТ КОПЧЕНОСТЕЙ

(57) Изобретение относится к мясной промышленности. Изобретение использовано

Изобретение относится к мясной промышленности и может найти применение при производстве мясных изделий.

Способ осуществляют следующим образом.

Хорошо обработанные свиные головы с обеих сторон по мякотной ткани до кости надрезают крест-накрест или лестницей. Надрезание свиных голов производят с целью увеличения поверхности соприкосновения раствора и дыма. Затем их помещают на 12 – 48 ч в раствор, содержащий 5 – 10% поваренной соли и 0,5 – 3% сахара. Головы, обработанные в растворе, извлекают из емкости, подпетливают на палки и рамы.

После стекания раствора свиные головы направляют на копчение в коптильные камеры. Температура копчения 25 – 35°C, продолжительность 22 – 30 ч. Копчение свиных голов производят густым дымом, скорость движения дыма 8 – 12 м/мин, затем их подвергают обвалке и жилровке. При жилровке мяса свиных голов удаляют хрящи, ушные раковины и зачищают поверхность зареза.

2

впервые. Способ осуществляют следующим образом. Хорошо обработанные свиные головы надрезают. Затем их помещают на 12 – 48 ч в раствор, содержащий 5 – 10% поваренной соли и 0,5 – 3% сахара. После стекания раствора головы направляют на копчение дымом, которое проводят 22 – 30 ч при 25 – 35°C. Подкопченные головы обваливают, жилуют и измельчают до пастообразного состояния. В полученный фарш вводят 0,5 – 1,5% поваренной соли, 0,1 – 0,3% сахара и 2 – 4% холодной питьевой воды к массе пасты.

Обваленное мясо свиных голов измельчают на волчке с диаметром отверстий 2 – 3 мм. Полученный фарш перемешивают до пастообразного состояния с добавлением 0,5 – 1,5% поваренной соли, 0,1 – 0,3% сахара и 2 – 4% холодной питьевой воды к массе пасты.

Пасту хранят в металлических или полиэтиленовых тазиках при температуре 0 – 4°C в течение 24 ч. Допускается замораживание пасты при температуре от -20 до -30°C до температуры внутри блока -10°C.

Коптильная паста представляет собой массу однородной консистенции с выраженным ароматом копченых продуктов.

При внесении коптильной пасты в фарш колбасы, мясных консервов, ветчинных изделий или рубленых полуфабрикатов тщательно перемешивают все компоненты до получения равномерно распределенной массы.

Опытными выработками установлено, что наиболее выраженный аромат копчений достигается при использовании коптильной пасты в количестве 20 – 25% к массе фарша.

Пример 1. В подготовленных хорошо обработанных свиных головах в шкуре надрезают мякотную ткань лестницей ил крест-накрест до кости и погружают на 12 ч в раствор, содержащий 5% соли и 0,5% сахара. Затем свиные головы подпетливают и навешивают на колбасные палки и рамы. После стекания влаги рамы с головами помещают на копчение густым дымом. Копчение продолжается 22 ч при 25°C. Копченые головы имеют шоколадный цвет, хорошо выраженный аромат копчения. После остывания головы обваливают, отжиловывают хрящи и ушные раковины. Отжилованную мякоть измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2 – 3 мм, затем перемешивают до однородной массы, добавляя 0,5% соли, 0,1% сахара и 2% холодной воды к массе пасты. Коптильную пасту раскладывают в тазики и направляют на переработку или в холодильник на хранение.

Пример 2. В хорошо обработанных свиных головах в шкуре производят надрез мякотной ткани до кости лестницей или крест-накрест, погружают на 20 ч в раствор, содержащий 7,5% поваренной соли и 1,5% сахара. Затем свиные головы подпетливают за ноздри и навешивают на палки и рамы. После стекания влаги рамы с головами помещают на копчение густым дымом; копчение свиных голов продолжают 25 ч при 30°C. Копченые свиные головы имеют коричневый цвет, хорошо выраженный аромат копчения. После остывания свиные головы обваливают, отжиловывают хрящи и ушные раковины. Отжилованную мякоть измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2 – 3 мм, затем перемешивают до однородной массы, добавляя 1% поваренной соли, 0,2% сахара и 3% холодной питьевой воды. Коптильную пасту раскладывают в тазики и направляют на переработку или в холодильник на хранение.

Пример 3. В подготовленных хорошо обработанных свиных головах и в шкуре надрезают мякотную ткань до кости лестницей или крест-накрест, затем на 48 ч погружают в раствор, содержащий 10% поваренной соли и 3% сахара. Затем свиные головы подпетливают за ноздри и навешивают на палки и рамы. После стекания влаги рамы с головами помещают на копчение густым дымом. Копчение свиных голов продолжается 30 ч при 35°C. Копченые свиные головы имеют шоколадный цвет, хорошо выраженный аромат копчения. После остывания свиные головы обваливают, отжиловывают хрящи и ушные раковины. Отжилованную мякоть измельчают на волчке с диаметром отверстий 2 – 3 мм, затем пере-

мешивают до однородной массы, добавляя 1,5% поваренной соли, 0,3% сахара и 4% холодной питьевой воды. Коптильную пасту раскладывают в тазики и направляют на переработку или в холодильник на хранение.

Если при посоле свиных голов взять меньше 5% соли и 0,5% сахара, то при копчении будет иметь место порча (загар), если взять больше 10% соли и 9% сахара, то продукт получится пересоленным и переслащенным. Если свиные головы выдерживать в рассоле меньше 12 ч, то они не просолятся, а если больше 48 ч, то они наберут лишнюю соль. Если свиные головы коптить дымом меньше 22 ч, то продукт будет иметь слабо выраженный аромат дыма, если больше 30 ч, то произойдет большая усушка. При температуре копчения меньше 25°C ухудшится процесс копчения свиных голов, а при температуре копчения больше 35°C будет большая усушка. При добавлении в коптильную пасту меньше 0,5% поваренной соли и 0,1% сахара в процесса хранения будет происходить порча пасты, а при добавлении больше 1,5% поваренной соли и 0,3% сахара ухудшится качество готового продукта за счет пересола.

Если добавить меньше 2% воды, то паста будет слишком густой, что ухудшит ее распределение в фарше консервов или колбасы, если взять больше 4%, то снизится аромат копченого продукта.

Получаемая согласно изобретению паста неканцерогенна, т.е. скрепляет кусочки мяса за счет коллагенсодержащих компонентов в шкуре свиных голов и повышает пищевую ценность вырабатываемых продуктов за счет дополнительного белка и жира, содержащихся в свиных головках.

Коптильную пасту можно использовать при выработке колбас, копченостей, консервов, рубленых полуфабрикатов и других изделий 12 – 30% к массе сырья для придания мясным продуктам аромата копчения и плотной упругой консистенции.

Кроме того, при использовании пасты в продуктах уменьшается усушка при хранении и улучшается товарный вид.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Способ приготовления пасты из сырья животного происхождения, придающей пищевым продуктам аромат копченостей, заключающийся в том, что исходное сырье – свиные головы – предварительно надрезают, затем их погружают в рассол, содержащий 5 – 10% поваренной соли и 0,5 – 3% сахара, и выдерживают 12 – 48 ч, после чего осуществляют копчение дымом в течение 22 – 30 ч при 25 – 35°C, а затем головы обваливают и мясо измельчают до пастообразного

состояния с последующим введением 0,5 – 2 – 4% воды к массе пасты.
1,5% поваренной соли, 0,1 – 0,3% сахара и

Редактор М. Циткина

Составитель И. Кутукова
Техред М.Моргентал

Корректор Т. Палий

Заказ 2473

Тираж 402

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул.Гагарина, 101

ОТМЕТКА О ВЫПЛАТЕ ВОЗНАГРАЖДЕНИЯ

№№ п/п.	Наименование предприятия, организации, объединения, министерства, ведомства, выплативших вознаграждение	Период, за который выпла- чивается вознаграждение	Общая сумма вознаг- раждения за изобре-тени-	Сумма вознаграждения, начисленная автору (ф., и., о.)*	Подпись уполномоченного лица и дата
	2	3	4	5	6
1					
2					
3					
4					
5					
6					

*) Сумма единовременного поощрительного вознаграждения, выплаченная автору, подлежит удержанию при выплате вознаграждения за использование изобретения.

