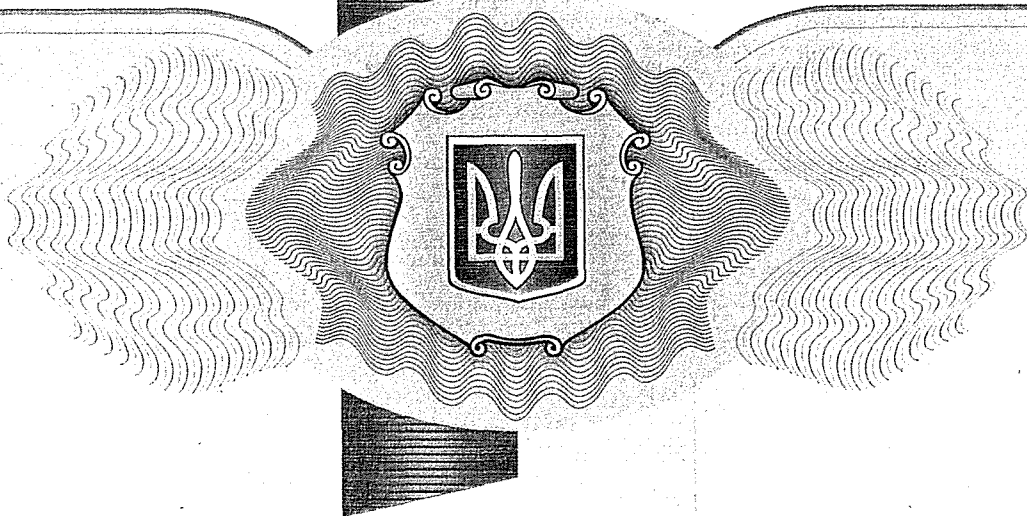


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56246

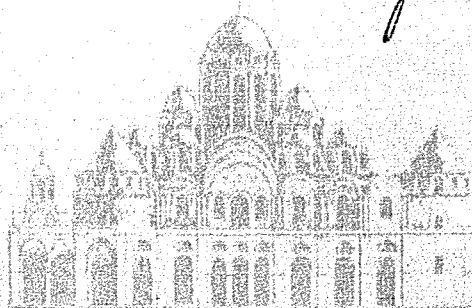
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС З
М'ЯСА ПТИЦІ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 10.01.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 56246 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23B 4/005
A23B 7/005
A23L 3/005

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС З М'ЯСА ПТИЦІ

1

(21) u201006772

(22) 01.06.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ПРО-
ВОРОВА ТЕТЯНА ІГОРІВНА, АНТОНЕНКО ОКСА-
НА ВАСИЛІВНА, МОРОЗ ОЛЕНА ОЛЕКСІЇВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва напівкопчених ковбас з
м'яса птиці, який передбачає підготовку м'ясної

2

сировини, подрібнення, засілу, приготування фар-
шу, формування батонів і термічну обробку, який
відрізняється тим, що на стадії приготування фар-
шу вносять гідратовані зародки пшениці з білко-
во-жировою емульсією (далі БЖЕ) у кількості 10-
20 % до маси несолоної сировини, при цьому ему-
льсія містить 70-90 % курячої шкірки та 10-30 %
гідратованих зародків пшениці (1:1,3 - 1:1,5) при
співвідношенні БЖЕ:зародки пшениці 1:2,8 - 1:3.

Корисна модель відноситься до м'ясної про-
мисловості, а саме: до виробництва ковбасних
виробів.

Зокрема, відомий спосіб виробництва напівко-
пчених ковбас [Патент № UA 68925. Бюл. №8 від
16.08.2004.].

Спосіб виробництва напівкопчених ковбас з
м'яса птиці, що передбачає підготовку м'ясної си-
ровини, подрібнення, засілу, приготування фаршу,
формування та термічну обробку, згідно якого до
складу фаршу вводять у гідратованому вигляді
екструзійну ячмінну крупу у кількості 12-16% від
маси несолоної сировини, при цьому гідратацію
екструзійної ячмінної крупи проводять при співвід-
ношенні крупа:вода - 1:3.

Недоліками цього способу є завищений вміст
вологи та низькі показники харчової цінності.

Задачею корисної моделі є розробка способу
виробництва напівкопчених ковбас з м'яса птиці,
який дозволяє знизити собівартість ковбасних ви-
робів, стабілізувати фізико-хімічні характеристики
напівкопчених ковбас з м'яса птиці.

Поставлене завдання вирішується тим, що в
способі виробництва напівкопчених ковбас з м'яса
птиці, який передбачає підготовку м'ясної сирови-
ни, посол, подрібнення, засілу, приготування фар-
шу, формування батонів і термічну обробку, згідно
корисної моделі, на стадії приготування фаршу
вносять гідратовані зародки пшениці з білково-
жировою емульсією (далі БЖЕ) у кількості 10-20%

від маси несолоної сировини, при цьому емульсія
містить 70-90% курячої шкірки та 10-30% гідрато-
ваних зародків пшениці при співвідношенні
БЖЕ:зародки пшениці: 1:1,5 - 1:3.

Прийняттю-наслідковий зв'язок між сукупністю
ознак корисної моделі та очікуваним технічним
результатом дозволяє отримати стабільні за якіс-
тю ковбасні вироби.

Однією з важливих властивостей гідратованих
зародків пшениці з БЖЕ є здатність текстурофор-
мування, що сприяє підвищенню в'язкості та стабі-
лізації м'ясної емульсії, внаслідок чого збільшуєть-
ся вологостримуюча здатність фаршу, знижуються
втрати у процесі термічної обробки; та покращен-
ня збалансованості білків і жирів, внаслідок чого
покращується харчова цінність продукту.

У запропонованому способі гідратовані зарод-
ки пшениці з БЖЕ вводять до складу фаршу напів-
копченої ковбаси з м'яса птиці у кількості 10-20%
до маси несолоної сировини, що є найбільш при-
йнятною кількістю для одержання якісного продук-
ту, збалансованого білками та жирами; збільшен-
ня його виходу на 5-7%.

Внесення гідратованих зародків пшениці з
БЖЕ менше 10% практично не впливає на ковбас-
ний виріб (співвідношення білку до жиру), не ста-
білізує фізико-хімічні показники, а введення понад
30% погіршує його органолептичні показники.

Виготовленні ковбаси мають пружну консите-
нцію, смак та аромат прянощів, без сторонніх за-

(13) U

(11) 56246

(19) UA

паху та присмаку, містять до 20% білка, усі незамінні амінокислоти, збалансоване співвідношення білка та жиру (1:1).

Використання 10-30% гідратованих зародків пшениці з БЖЕ при виробництві напівкопчених ковбас з м'яса птиці дає можливість одержати якісний продукт.

Спосіб здійснюють таким чином.

Підготовку м'ясної сировини, подрібнення, посол проводять відповідно до стандартних технологічних інструкцій.

На стадії приготування фаршу подрібнену і витриману у посолі курятину завантажують у мішалку, перемішують протягом 2-3 хв., додаючи розчин нітриту натрію, попередньо гідратовані зародки пшениці з БЖЕ (у співвідношенні 1:1,5). Потім вносять решту компонентів згідно рецептури і продовжують перемішування до одержання однорід-

ного фаршу. Загальна тривалість обробки складає 6-8 хвилин. Температура фаршу не повинна перевищувати 12°C. Готовим фаршем заповнюють оболонки, після чого проводять осадку, термічну обробку.

Приклади виконання способу.

Приклад 1. В мішалку завантажують 49 кг подрібненої курятини, добавляють розчин нітриту натрію, 12 кг гідратованих зародків пшениці з БЖЕ, перемішують 2-3 хв., потім добавляють невеликими порціями 42 кг знежиреної подрібненої напівжирної свинини, перемішують 2-3 хв. і в останню чергу добавляють 9 кг подрібненого на шматочки шпик, поступово розсипаючи його по поверхні фаршу і перемішуючи до рівномірного розподілу у фарші.

Інші приклади здійснення способу наведено в таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Технологічні показники		Висновки
	БЖЕ, %	Курятина, %	
1	2	3	4
1	5,0	49,0	Не впливає на ковбасний виріб (співвідношення білку до жиру)
2	10,0	53,0	Практично не впливає на фізико-хімічні показники ковбасного виробу
3	15,0	55,0	Покращує фізико-хімічні показники ковбасного виробу
4	20,0	58,0	
5	25,0	60,0	Погіршує органолептичні показники ковбасного виробу

Використання винаходу дозволяє одержати якісний продукт, збільшити вихід, економити м'яс-

ну сировину та розширити асортимент ковбасних виробів.

(19) UA

(51) МПК (2011.01)
A23B 4/005
A23B 7/005
A23L 3/005

(21) Номер заявки: u 2010 06772

(22) Дата подання заявки: 01.06.2010

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 10.01.2011

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.01.2011,
Бюл. № 1

(72) Винахідники:
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Проворова Тетяна Ігорівна,
UA,
Антоненко Оксана
Василівна, UA,
Мороз Олена Олексіївна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС З М'ЯСА ПТИЦІ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва напівкопчених ковбас з м'яса птиці, який передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, засілу, приготування фаршу, формування батонів і термічну обробку, який відрізняється тим, що на стадії приготування фаршу вносять гідратовані зародки пшениці з білково-жировою емульсією (далі БЖЕ) у кількості 10-20 % до маси несолоної сировини, при цьому емульсія містить 70-90 % курячої шкірки та 10-30 % гідратованих зародків пшениці (1:1,3 - 1:1,5) при співвідношенні БЖЕ:зародки пшениці 1:2,8 - 1:3.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.01.2011



Уповноважена особа

(підпис)