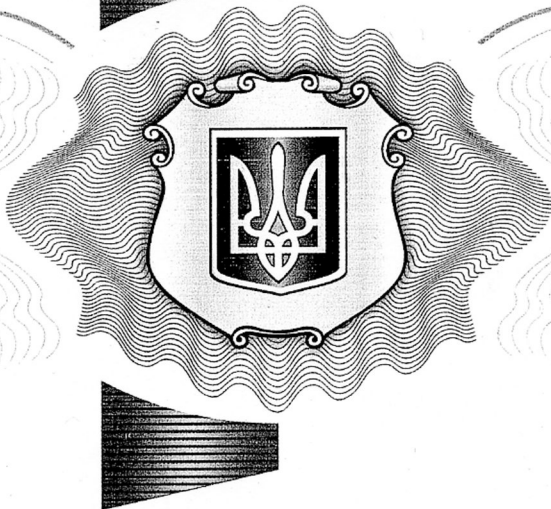


УКРАЇНА

Насітний

5880

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56646

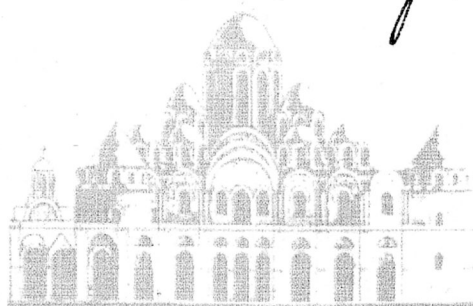
**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС ТА
КОВБАС ТИПУ САЛЯМІ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.01.2011.**

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) **56646**

(19) **UA**

(51) МПК (2011.01)

A23L 3/005

A23B 4/005

A23B 7/005

(21) Номер заявки: **u 2010 07202**

(22) Дата подання заявки: **10.06.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.01.2011**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.01.2011, Бюл. № 2**

(72) Винахідники:

Пасічний Василь

Миколайович, UA,

Басиста Марина

Олександрівна, UA,

Проворова Тетяна Ігорівна,

UA,

Ярошевич Володимир

Ігорович, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ

УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ

ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС ТА КОВБАС ТИПУ САЛЯМІ

(57) Формула корисної моделі:

1. Спосіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салямі, який включає підготовку м'ясної сировини з додаванням кухонної солі, нітриту натрію, фаршескладання, наповнення оболонки фаршем, осаджування, теплове оброблення, який **відрізняється** тим, що на стадії підготовки сировини на м'ясо додатково вводять 0,2-0,8 % глюко-дельта-лактону (далі ГДЛ), 1-4 % сухої молочної сироватки, витримують при температурі -2...+6 °С протягом 2-72 годин з подальшим складанням фаршу згідно з рецептурами.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що на стадії підготовки сировини додатково вводяться редукуючі цукри в кількості 0,2-0,8 %.

(11) **56646**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.01.2011



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56646 (13) U

(51) МПК (2011.01)

A23L 3/005

A23B 4/005

A23B 7/005

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ КОВБАС ТА КОВБАС ТИПУ САЛЯМІ

1

(21) u201007202

(22) 10.06.2010

(24) 25.01.2011

(46) 25.01.2011, Бюл. № 2, 2011 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, БАСИ-
СТА МАРИНА ОЛЕКСАНДРІВНА, ПРОВОРОВА
ТЕТЯНА ІГОРІВНА, ЯРОШЕВИЧ ВОЛОДИМИР
ІГОРОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) 1. Спосіб виробництва варено-копчених ков-
бас та ковбас типу салямі, який включає підготовку

2

м'ясної сировини з додаванням кухонної солі, ніт-
риту натрію, фаршескладання, наповнення оболо-
нок фаршем, осаджування, теплове оброблення,
який відрізняється тим, що на стадії підготовки
сировини на м'ясо додатково вводять 0,2-0,8 %
глюко-дельта-лактону (далі ГДЛ), 1-4 % сухої мо-
лочної сироватки, витримують при температурі -
2...+6 °С протягом 2-72 годин з подальшим скла-
данням фаршу згідно з рецептурами.

2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що на
стадії підготовки сировини додатково вводяться
редукуючі цукри в кількості 0,2-0,8 %.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме: до способу виробництва ва-
рено-копчених ковбас та ковбас типу салямі.

Відомий спосіб сиров'ялених і сирокочених
ковбасних виробів [Патент UA №84027, бюл. №17
від 10.09.2008р.], який передбачає підготовку м'я-
сної сировини з додаванням кухонної солі та роз-
чину нітриту натрію, фаршескладання, наповнення
оболонок фаршем, осаджування, теплове оброб-
лення. На стадії фаршескладання (кутерування)
вносять композиції добавок, харчові добавки.

Недоліком даного способу є необхідність вве-
дення композиції при кутеруванні, що потребує
додаткового устаткування та необхідності ство-
рення спеціальних умов вологості та температури
на стадії визрівання ковбас.

Задачею корисної моделі поставлене завдан-
ня поліпшення якісних показників м'ясних фаршів
та ступеня збалансованості готової продукції за
харчовою цінністю та технологічними показниками
у виробництві варено-копчених ковбас та ковбас
типу салямі.

Поставлена задача вирішується тим, що спо-
сіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас
типу салямі, який включає підготовку м'ясної сир-
овини з додаванням кухонної солі, нітриту натрію,
фаршескладання, наповнення оболонок фаршем,
осаджування, теплове оброблення. Згідно корис-
ної моделі на стадії підготовки сировини на м'ясо

додатково вводять до шроту розміром 2-25мм з
введенням 0,2-0,8% ГДЛ, 1-4% сухої молочної си-
роватки, витримують в межах -2...+6°C протягом 2-
72 годин з подальшим складанням фаршу згідно
рецептур.

Крім того, згідно корисної моделі додатково на
м'ясо вводяться редукуючі цукри в кількості 0,2-
0,8%

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю
ознак корисної моделі і очікуваним технічним ре-
зультатом при використанні даних інгредієнтів та
реалізації технології виготовлення варено-
копчених ковбас забезпечує виробництво ковбас-
них виробів з високими органолептичними і смако-
вими характеристиками.

Введення на стадії посолу ГДЛ в межах 0,2-
0,8% до маси фаршу дозволяє швидко стабілізу-
вати процес визрівання фаршу. При менше 0,2%
введення ГДЛ не досягається необхідний техноло-
гічний ефект, при більш ніж 0,8% введення ГДЛ
відбувається значне зміщення рН фаршу в кислу
сторону, що є не бажаним.

Введення сироватки в межах 1-4% дозволяє
активізувати процес ферментації фаршу та по-
кращує його біологічну цінність. Додавання сир-
оватки менше 1% не дає належного технологічного
ефекту, а більше 4% - може погіршити органолеп-

(13) U

(11) 56646

(19) UA

тичні показники ковбас та підвищити мікробіологічне обсеменіння фаршу, що є не бажаним.

При витримуванні м'ясної сировини в посолі менше 2 годин не досягається необхідний ефект визрівання, більше 72 годин витримувати недоцільно в наслідок можливого закисання фаршу.

Введення при посолі або складанні фаршу цукрів в кількості 0,2-0,8% дозволяє покращити ефект визрівання фаршу на стадіях реалізації технологічного процесу. При введенні менше 0,2% цукрів ефект використання буде незначним. При введенні більше 0,8% можливе закисання фаршу.

Витримування фаршу при температурі більше +6°C підвищує мікробіологічну забрудненість сировини, а нижче -2°C призводить до розрушення клітинних оболонок м'язових волокон та зуповлення процесу визрівання.

Спосіб здійснюється таким чином.

Знежиловану м'ясну сировину подрібнюють до розміру 2-25мм. Після цього до 100кг сировини додають 2-3% кухонної солі та 3-10г нітриту в розчині, 0,2-0,8% ГДЛ та 1-4% сухої молочної сироватки і перемішують.

Посолену сировину витримують у засолювальних камерах протягом 2-72 годин при температурі від -2 до +6 °C.

При необхідності посилення автолітичних процесів на стадії посолу можуть вводиться редукуючі цукри в кількості 0,2-0,8% до маси сировини.

Подальше складання ковбасного фаршу та технологічний процес формування ковбас та теплове оброблення проводять у відповідності до технологічних карт (інструкцій) на визначений вид ковбасного виробу за характерними режимами, визначеними для даної групи ковбас.

Таблиця 1

Приклади здійснення способу виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салямі з варіюванням в режимі

Варіаційні характеристики	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Подрібнення шроту (мм)	2	10	18	25	25
Кількість солі (%)	2,5	2,5	2,5	2,5	3,5
Кількість нітриту натрію (г на 100 кг)	7	7	7	7	11
Кількість ГДЛ (%)	0,2	0,5	0,6	0,8	0,9
Кількість молочної сироватки (%)	1	2	3	4	4,5
Час витримки (год.)	12	21	30	72	48
Температура витримки, °C	-2	2	-2	2	-2
Кількість редукуючого цукру, %	0,6	0,4	0,4	0	0,6

Таблиця 2

Пояснення до прикладів реалізації способу варіюванням в режимі

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Спосіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салямі з підморожуванням м'яса з стабільними технологічними характеристиками ковбас
Приклад № 2	Спосіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салямі без підморожування фаршу з стабільними технологічними характеристиками і високими смаковими показниками готових виробів
Приклад № 3	Спосіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салямі з високими смаковими характеристиками
Приклад № 4	Спосіб виробництва варено-копчених ковбас та ковбас типу салямі з специфічною кислотою, який буде забезпечувати виробництво ковбас у відповідності з стандартом
Приклад № 5	При реалізації даного варіанту ковбаси будуть мати завищене значення по вмісту кухонної солі та залишковому вмісту нітриту натрію. При цьому рН ковбас буде надто низьким. Реалізація даного варіанту не дозволить отримати готовий виріб, відповідно до вимог стандарту на варено-копчені ковбаси

Дані рецептурні співвідношення композицій та технологічні режими виробництва варено-копчених ковбас та дозволяють досягти цільових технологі-

чних, структурно-механічних та органолептичних характеристик ковбас.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Підписне

Тираж 23 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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