



УКРАЇНА

(11) **69182 A**

(19) (UA)

(51) 7 A23J1/10

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" № 1

Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) 20031211429

(22) 11.12.2003

(24) 16.08.2004

(46) 16.08.2004. Бюл. № 8

(72) Кишенько Ірина Іванівна, Шевченко Юрій Сергійович

(73) Національний університет харчових технологій

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА



УКРАЇНА

(19) UA (11) 69182 (13) A

(51) 7 A23J1/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВОГО СТАБІЛІЗАТОРА

1

2

(21) 20031211429

(22) 11.12.2003

(24) 16.08.2004

(46) 16.08.2004, Бюл. № 8, 2004 р.

(72) Кишенько Ірина Іванівна, Шевченко Юрій
Сергійович(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва білкового стабілізатора, який включає очищення, знежирення вихідної сировини, варіння, подрібнення на вовчку, гомогенізацію, охолодження, який відрізняється тим, що як вихідну сировину використовують яловичий рубець, варіння проводять протягом 2-4 годин, перед гомогенізацією додають бульйон в кількості 95-100%.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної.

Відомий спосіб виготовлення білкового стабілізатора (Жарінов А.І. „Емульсії та грубоподрібнені м'ясопродукти“, Москва 1994), який передбачає отримання білкового стабілізатора з вареної шкіри свинні. Зачищену шкіру свинні варять протягом 6-8 годин, подрібнюють на вовчку та гомогенізують на колоїдному млині. Одержану масу охолоджують протягом 12-24 годин і повторно подрібнюють на вовчку.

Недоліком відомого способу, виготовлення білкового стабілізатора з шкіри свинні, є складність та тривалість процесу виготовлення, а також низька харчова цінність шкіри

В основу винаходу поставлена задача створити білковий стабілізатор з високими технологічними показниками з колагеновмісної сировини (рубця).

Поставлена задача вирішується тим, що у спосіб виробництва білкового стабілізатора, який включає, очищення знежирення вихідної сировини, варіння, подрібнення на вовчку, гомогенізацію, охолодження, згідно винаходу як вихідна сировина використовується яловичий рубець, варіння проводять протягом 2-4 годин, перед гомогенізацією додають бульйон в кількості 95-100%, гомогенізують, розкладають у спеціальну тару і охолоджують при температурі 2-4°C впродовж 10-12 годин.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: при термічній обробці рубця менше 2 годин не відбувається розварювання колагену. Варіння рубця більше 4 годин призводить до його надмірного розварювання, та витрат енергетичних ресурсів. Введення менше 85-90% бульйону спричиняє погіршення консистенції білкового стабілізатора та обмежує введення його до рецептур м'ясопродуктів. Введення більше 105-110% бульйону знижує функціональні показники білкового стабілізатора та обмежує додавання водної фази до основної сировини в рецептурах м'ясопродуктів.

Спосіб здійснюється таким чином.

Рубець з холодильника або м'ясожирового корпусу надходить у відділення підготовки субпродуктів де в чанах промивається водою після чого зачищається від нехарчових прирізів Очищений та знежирений рубець ВРХ завантажують в котли і варять впродовж 2-4 годин (в залежності від його термічного стану) при температурі 90 - 95°C до повного розм'якшення. Потім подрібнюють на машинах для тонкого подрібнення, додають бульйон в кількості 95-100%, гомогенізують, розкладають у спеціальну тару, охолоджують при температурі 2-4°C протягом 10-12 годин.

Приклади організації технології обробки колагеновмісної сировини.

(13) A

(11) 69182

(19) UA

№ прикладу	Тривалість варки, год.	Кількість доданого бульйону, % до рубця	Висновки
1	1,5	85	Білковий стабілізатор має щільну структуру, не має технологічних обмежень для використання в м'ясопродукти, однак потребує додаткового введення вода при виготовленні м'ясопродуктів.
2	2,0	90,0	Продукт має пластичну структуру, не має технологічних обмежень для використання у виробництві м'ясопродуктів.
3	3,0	95,0	Продукт має пластичну структуру, не має технологічних обмежень для використання у виробництві м'ясопродуктів.
4	4,0	100,0	Продукт має пластичну структуру, не має технологічних обмежень для використання у виробництві м'ясопродуктів, але варка понад 4 годин призводить до збільшення уварювання та надлишковим енерговитратам.
5	4,5	105,0	Продукт має низькі функціональні властивості, рихлу структуру і потребує обмеження до використання.

Висновок: варіння рубця впродовж 2-4 годин (в залежності від його термічного стану) при температурі 90-95°C до повного розм'якшення, з наступним подрібненням на машинах для тонкого подрібнення та додаванням бульйону в кількості 95-100% та гомогенізацією дозволяють отримувати

білковий стабілізатор з високими технологічними показниками (зокрема, пластичною структурою, високою вологостримуючою здатністю та приємним смаком) при мінімальних енерговитратах.