



(19) (UA)

(51) 7 A23L1/052

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

зареєстровано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" від 15 грудня 1993 року № 3687-XII
у редакції від 1 червня 2000 року № 1771-III



Голова Департаменту

(21) 2000031802
(22) 30.03.2000
(24) 15.05.2001
(46) 15.05.2001 Бюл. № 4

(72) Клименко Михайло Миколайович, Кишенько Ірина Іванівна, Гапченко Наталія
Олегівна, Гащук Олександра Ізидорівна, Шевченко Юрій Сергійович
(73) Український державний університет харчових технологій

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ З ЯЛОВИЧИНИ

ВІРНО:



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37645 (13) A

(51) 7 A23L1/052

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ З ЯЛОВИЧИНИ

(21) 2000031802

(22) 30.03.2000

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Клименко Михайло Миколайович, Кишенько Ірина Іванівна, Гапченко Наталія Олегівна, Гашук Олександра Ізидорівна, Шевченко Юрій Сергійович

(73) Український державний університет харчових технологій

(57) Спосіб виробництва продуктів з яловичини, який передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, механічну обробку, формування і термічну обробку, який відрізняється тим, що на стадії механічної обробки додається екструзійна квасоля в кількості 2-4% до маси основної сировини.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до способів виробництва продуктів з м'яса і може бути застосований при виробництві продуктів шинок.

Відомий спосіб виробництва продуктів з свинини (див.: Збірник технологічних інструкцій з виробництва продуктів з свинини до ДЕСТів 18236-85, 18255-85, 18256-85, 17482-85, 16594-85), який передбачає підготовку сировини, соління (масажування протягом 24-36 год), формування, термічну обробку.

Недоліком даного способу є те, що витримка в посолі - масажування протягом 24-36 год спричиняють високі витрати на виробництво даного продукту, а це в свою чергу зменшує його конкурентоспроможність.

Також відомий спосіб виробництва шинки яловичої Особливої (вареної) (див.: Тимошук І.І., Ясевич А.Н. Справочник технолога мясоперерабатывающего предприятия. - К.: Урожай, 1986), який передбачає підготовку сировини, соління, масажування протягом 20-25 хв, формування, дозрівання протягом 18-24 год при температурі 3-6°C, допускається дозрівання посоленого фаршу в спеціальних ємкостях з наступним наповненням форм.

Недоліком відомого способу є невисокий вихід та низька рентабельність.

В основу винаходу поставлено задачу створення способу виробництва продуктів з яловичини шляхом зміни складу компонентів і технологічних режимів забезпечити підвищення ефективності технологічного використання наявної сировини, покращити органолептичні показники готової продукції.

передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, механічну обробку, формування і термічну обробку, на стадії механічної обробки додається екструзійна квасоля в кількості 2-4% до маси основної сировини

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак винаходу та очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Хімічний склад екструзійної квасолі і вміст сполучної тканини в м'ясній сировині при певній технологічній обробці дозволяє створити продукт з мінімальними втратами вологи відповідно до вимог до якості продуктів з яловичини.

Екструзійна квасоля - продукт, одержаний внаслідок високотемпературної екструзії бобів квасолі багатих повноцінними білками без використання хімічних реактивів. Даний продукт значно дешевше інших текстурованих білкових добавок (волокон). Оскільки її вологість складає 6-8%, а в процесі технологічної обробки знищується практично вся, навіть спорова, мікрофлора, то зберігання екструзійної квасолі можливо більше одного року.

Технологічна обробка сприяє інактивації антихарчових компонентів квасолі, а також легкій регідратації екструзійної квасолі.

Екструзійна квасоля після її виробництва не потребує додаткової обробки і це дає можливість безпосередньо застосовувати її у виробництві м'ясних продуктів.

Запропонований спосіб виробництва продуктів з яловичини передбачає додавання екструзійної квасолі під час механічної обробки у кількості 2-4%

(19) UA (11) 37645 (13) A

екструзійної квасолі у кількості менше 2% вихід готового продукту збільшується незначно. Введення його більше 4% знижує органолептичні показники якості готових виробів та їх біологічну цінність. Додавання екструзійної квасолі у вигляді борошна сприяє значному підвищенню вологостримуючої здатності м'ясної системи, покращенню харчо-смакових якостей готових виробів.

Продукти з яловичини, виготовлені з використанням екструзійної квасолі можна віднести до продуктів харчування профілактичного призначення, оскільки зменшення калорійності здійснюється без зниження біологічної цінності.

Екструзійна квасоля займає перший перимізіальний простір, а механічна обробка забезпечує проникнення білків в ендомізіальний простір м'язової тканини і їх змішування з екстрагованими

міофібрилярними білками. Це дозволяє отримати продукт з покращеними структурно-механічними властивостями.

Спосіб здійснюють таким чином. М'ясну сировину після підготовки подрібнюють, солять та піддають механічній обробці. На стадії механічної обробки додається екструзійна квасоля у вигляді борошна, при цьому температура м'яса 1...6°C, температура розсолу 0...1°C. Механічна обробка здійснюється в масажері при температурі 2...4°C протягом 12...18 год або в мішалці.

Посолене м'ясо формують в оболонки і піддають термічній обробці відповідно до традиційної технології.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади здійснення способу виробництва продуктів з яловичини

Приклад	Яловичина жилована вс, %	Яловичина жилована 1с, %	Екструзійна квасоля, %	Вода на екструзійну квасолю, %	Висновки
1	70	27	1	2	Високі органолептичні показники, незначна зміна виходу готового продукту
2	70	24	2	4	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники
3	70	21	3	6	Достатньо високі органолептичні показники, при збільшенні виходу продукції
4	70	16	4	10	Хороша органолептика, високий вихід
5	70	15	5	10	Зниження органолептичних показників, при незначному збільшенні виходу

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 18.10.2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг 9,24 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 4787