

Реферат

Ковбаса варена «Білкова червона».

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва варених ковбасних виробів.

Ковбаса варена «БІЛКОВА ЧЕРВОНА», яка включає яловичину жиловану другого сорту, свинину жиловану напівжирну, м'ясо куряче, борошно пшеничне I сорту, меланж, функціональну харчову композицію (соєвий ізолят, гуарову і ксантанову камідь), сіль, спеції, воду, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

Яловичина жилована другого сорту	8-10
Свинина жилована напівжирна	14-17
Куряче м'ясо	19,5-36
Борошно пшеничне I сорт	0,8-1,5
Меланж	3-5
Функціональна харчова композиція (соєвий ізолят, гуарова і ксантанова камідь)	16,5-32,5
Сіль	1,63
Цукор	0,12
Перець чорний мелений	0,08
Перець духмяний мелений	0,04
Часник сушений мелений	0,04
Фосфат	0,25
Нітрит натрію	0,006
Вода	решта

Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також підвищити функціонально-технологічні властивості сировини у виробничому циклі.

Ковбаса варена «БІЛКОВА ЧЕРВОНА»

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва варених ковбасних виробів.

Відома рецептура вареної ковбаси «Підмосковна вищого сорту» [Рогов И.А., Забашта А.Г., Гутник Б.Е. и др. Справочник технолога колбасного производства М.: Колос, 1993. — 431 с.], яка містить: м'ясо куряче, яловичину жилована першого сорту, свинину жиловану напівжирну, меланж, молоко коров'яче знежирене а також сіль, харчові добавки: цукор-пісок, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, горіх мускатний, додаткову вологу в заданому співвідношенні компонентів:.

Яловичина жилована другого сорту	17,6
Свинина жилована напівжирна	39,7
М'ясо куряче	26,4
Меланж	1,8
Молоко коров'яче знежирене	2,6
Сіль	2,09
Цукор	0,105
Перець чорний мелений	0,105
Перець духмяний мелений	0,07
Горіх мускатний	0,03
Вода	9,5

Недоліком даної рецептури є її низька функціональність та висока собівартість.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення варених ковбас збагачених білком, з високими функціональними, економічними та технологічними показниками, зменшення собівартості продукту при збереженні харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що у ковбасу варену, яка включає: яловичину жиловану другого сорту, свинину жиловану напівжирну, куряче м'ясо механічного обвалювання, меланж, сіль спеції та

воду, згідно корисної моделі додатково вносять функціональну харчову композицію (соевий ізолят, гуарову і ксантанову камідь), борошно пшеничне I сорту, часник сушений мелений, фосфат, нітрит натрію у визначеному співвідношенні компонентів, %:

Яловичина жилована другого сорту	8-10
Свинина жилована напівжирна	14-17
Куряче м'ясо	19,5-36
Борошно пшеничне I сорт	0,8-1,5
Меланж	3-5
Функціональна харчова композиція (соевий ізолят, гуарова і ксантанова камідь)	16,5-32,5
Сіль	1,63
Цукор	0,12
Перець чорний мелений	0,08
Перець духмяний мелений	0,04
Часник сушений мелений	0,04
Фосфат	0,25
Нітрит натрію	0,006
Вода	решта

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення м'яса курячого 19,5-36% забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення харчової композиції в кількості 16,5-32,5% забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення свинини жилованої напівжирної в кількості 14-17% забезпечує оптимальну текстуру та органолептику продукту.

Введення солі менше 1,63% призводить до утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 1,63 % дає надмірно солоний смак.

Введення цукру-піску в кількості 0,12% забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення фосфатів в кількості менше 0,25% призводить до погіршення функціонально-технологічних властивостей, а при введенні в кількості більше 0,25% негативно впливає на фізико-хімічні показники.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1.

Таблиця 1.

Інгредієнти	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Яловичина другого сорту	10	9	9	8	8
Свинина напівжирна	17	16	16	15	15
Куряче м'ясо	36	32	28	24	20
Борошно пшеничне I сорт	0,8	0,8	1	1	1,5
Меланж	5	5	4	4	3
Функціональна харчова композиція	10	16,3	24,5	32,5	40
Сіль	1,63	1,63	1,63	1,63	1,63
Цукор	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Перець чорний мелений	0,08	0,08	0,08	0,08	0,08
Перець духмяний мелений	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Часник сушений мелений	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
Фосфат	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Нітрит натрію	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Вода	19,034	18,734	15,334	13,334	10,334
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Ковбаса варена «Білкова червона» має гарні смакові властивості, але не досягається необхідний технічний результат через збільшення собівартості і недостатню кількість функціональної композиції.
Приклад №2	Ковбаса варена «Білкова червона» має високі функціонально-технологічні властивості та органолептику.
Приклад №3	Ковбаса варена «Білкова червона» має високу харчову цінність, гарні смакові властивості і високу рентабельність.
Приклад №4	Ковбаса варена «Білкова червона» має гарну структуру та гарні смакові властивості.
Приклад № 5	Ковбаса варена «Білкова червона» має надмірний присмак сої та низькі органолептичні показники.

Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2,3,4) дозволяють покращити функціонально-технологічні властивості.

Такі співвідношення дозволяють досягти високих смакових якостей виробу, збагатити білком, а також зменшити собівартість шляхом додавання меншої кількості м'ясної сировини.

Формула корисної моделі

Ковбаса варена, яка включає яловичину жиловану другого сорту, свинину жиловану напівжирну, меланж, сіль, спеції, воду, яка відрізняється тим, що додатково включає борошно пшеничне I сорту, функціональну харчову композицію (соєвий ізолят, гуарову і ксантанову камідь), часник сушений мелений, фосфат та нітрит натрію у визначеному співвідношенні компонентів, %:

Яловичина жилована другого сорту	8-10
Свинина жилована напівжирна	14-17
Куряче м'ясо	19,5-36
Борошно пшеничне I сорт	0,8-1,5
Меланж	3-5
Функціональна харчова композиція (соєвий ізолят, гуарова і ксантанова камідь)	16,5-32,5
Сіль	1,63
Цукор	0,12
Перець чорний мелений	0,08
Перець духмяний мелений	0,04
Часник сушений мелений	0,04
Фосфат	0,25
Нітрит натрію	0,006
Вода	решта

Проректор з наукової роботи

Т.Л. Мостенська