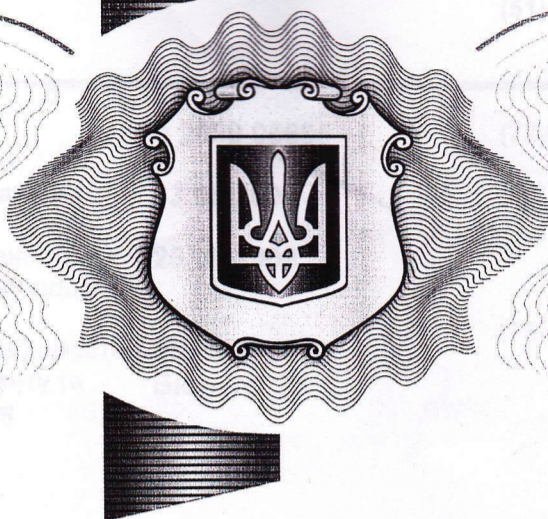


УКРАЇНА

Безцук  
UKRAINE

3638



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 44381

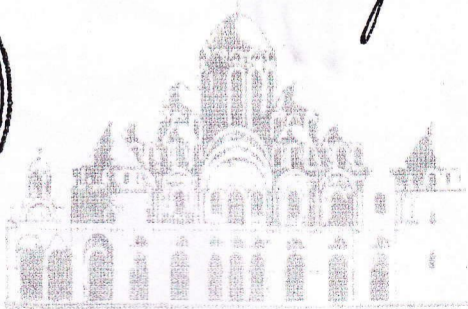
**М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ  
КОВБАСИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.09.2009.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) **44381**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)  
A22C 11/00

(21) Номер заявки: **u 2009 05696**

(22) Дата подання заявки: **03.06.2009**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну модель: **25.09.2009**

(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: **25.09.2009,  
Бюл. № 18**

(72) Винахідники:

**Пешук Людмила Василіївна,  
UA,  
Мельник Тетяна Анатоліївна,  
UA**

(73) Власник:

**НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул.Володимирська,68, м.Київ,  
01033, Україна, UA**

(54) Назва корисної моделі:

**М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ**

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси, що містить яловичину жиловану 1 сорту, свинину жиловану жирну, борошно пшеничне 1 сорту, яйця курячі або меланж, який відрізняється тим, що додатково містить грибну сировину та молоко сухе знежирене при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	35-55
свинина жилована жирна	30-40
молоко сухе знежирене	2-3
борошно пшеничне 1 сорту	3-4
яйця курячі або меланж	2-3
грибна сировина	7-10.

(11) 44381

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
25.09.2009



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 44381 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A22C 11/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ

1

2

(21) u200905696

(22) 03.06.2009

(24) 25.09.2009

(46) 25.09.2009, Бюл.№ 18, 2009 р.

(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІЇВНА, МЕЛЬНИК  
ТЕТЯНА АНАТОЛІЇВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси, що містить яловичину жиловану 1 сорту, свинину жиловану жирну, борошно пшеничне 1

сорту, яйця курячі або меланж, який відрізняється тим, що додатково містить грибну сировину та молоко сухе знежирене при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	35-55
свинина жилована жирна	30-40
молоко сухе знежирене	2-3
борошно пшеничне 1 сорту	3-4
яйця курячі або меланж	2-3
грибна сировина	7-10.

Корисна модель відноситься до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва варених ковбас.

Відомий м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси 1 сорту "Жовтнева", який містить у мас. %: яловичину жиловану односортну - 28-32, яловичину жиловану 2 сорту - 28-32, свинину жиловану жирну - 18-22, рис варений - 18-22 [Патент України №30547, А22С11/00, Бюл. №6, 2000р.].

Недоліком відомого фаршу є низькі смакові показники готового продукту, обумовлені незбалансованістю в фарші білків, жирів та вуглеводів, за рахунок підвищеного вмісту рису та жиру, що викликає порушення обміну речовин в організмі.

Найбільш близьким за технічною суттю до пропонованої корисної моделі є м'ясний фарш для виробництва ковбаси вареної, який містить мас. %:

яловичину жиловану 1 сорту	- 78-82;
свинину жиловану напівжирну	- 14-16;
яйця курячі або меланж	- 1,5-2,5;
борошно пшеничне 1 сорту	- 2,5-3,5

[Патент України №20656 А22С11/00, Бюл. №1, 1998р.]

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення якісних та органолептичних показників продукту, збалансування його хімічного складу та покращення засвоювання організмом.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси 1 сорту, який містить яловичину жиловану 1 сорту,

свинину жиловану жирну, борошно пшеничне 1 сорту, яйця курячі або меланж, згідно корисної моделі додатково містить грибну сировину та молоко сухе знежирене при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	35-55
свинина жилована жирна	30-40
молоко сухе знежирене	2-3
борошно пшеничне 1 сорту	3-4
яйця курячі, або меланж	2-3
грибна сировина	7-10

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному: введення до основної рецептури вареної ковбаси в якості харчової добавки грибною сировини дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

Введення молока сухого до ковбасного фаршу менше 2мас. % погіршує текстуру виробів, харчову цінність продукту, зменшує жиропоглинальну та вологозв'язуючу здатність фаршу. Введення молока сухого більше 3мас. % спричиняє зменшення інтенсивності забарвлення ковбасних виробів, знижує економічні показники.

Введення яловичини 1 сорту менше 35мас. % призводить до збільшення вмісту жиру у продукті, що погіршує органолептичні показники продукту.

(19) UA (11) 44381 (13) U

Введення яловичини 1 сорту більше 55мас.% призводить до підвищення жорсткості та пружності готового продукту.

Введення свинини жирної менше 30мас.% призводить до зниження енергетичної цінності продукту за рахунок низького вмісту жиру, а додавання свинини жирної більше 40мас.% призводить до підвищення вмісту жиру у продукті, знижуючи його якісні показники.

Введення борошна пшеничного менше 3мас.% призводить до погіршення структури фаршу, відділення водної фази від маси фаршу під час термообробки. Введення борошна більше 4мас.% призводить до зменшення біологічної та харчової цінності продукту.

Введення яєць курячих, або меланжу менше 2мас.% знижує харчову та біологічну цінність продукту, вологозв'язуючу здатність фаршу, стабільність фаршевої емульсії, а використання яєць курячих, або меланжу більше 3мас.% призводить до утворення твердої консистенції готових виробів і є недоцільним з точки рентабельності виробництва.

Введення грибною сировини менше 7мас.% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку білків у рецептурі. Введення грибною сировини більше 10мас.% призводить до погіршення якісних показників, порушення структури ковбасного фаршу, а також є недоцільним з точки зору собівартості виробництва даного продукту.

Таким чином, технічний результат, отриманий при використанні пропонованого м'ясного фаршу, виявляється у збалансованому співвідношенні у продукті білків, жирів, вуглеводів, збагачення його речовинами необхідними для нормального функціонування організму.

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси готують наступним чином.

Грибну сировину промивають холодною водою, видаляючи сторонні домішки, подрібнюють та проводять смаження при  $t=150-200^{\circ}\text{C}$  у присутності соняшникової олії до появи золотистого кольору сировини протягом 30хв. Також грибну сировину

можна застосовувати у вареному вигляді, для цього гриби промивають у холодній воді, потім кладуть у киплячу воду і проводять процес варіння протягом 20 хв. Смажену або варену грибну сировину охолоджують до  $t=2-6^{\circ}\text{C}$  та подрібнюють на вовчку (3мм).

Для фаршу використовують жиловані яловичину 1 сорту і свинину жирну, які подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм - дрібне подрібнення.

Соління подрібненого м'яса проводять у мішалках. Тривалість перемішування 3-6хв. до рівномірного розподілу солі по всьому об'ємі сировини. Посолене м'ясо витримують у ємностях при температурі  $0-4^{\circ}\text{C}$  протягом 12-24год.

Приготування фаршу проводять згідно рецептури і обробляють на кутері.

Спочатку обробляють яловичину, додаючи добавки з фосфатами, потім воду з температурою  $0-3^{\circ}\text{C}$  у кількості 20% від маси м'яса, 2,5% водного розчину нітриту натрію, карагенан, барвники.

Через 3-5хв. додають свинину жирну, прянощі і залишкову кількість води (льоду) і обробляють ще 3-5хв. За 2-3хв до кінця кутерування додають крохмаль, сухе молоко і яйця, або меланж. Загальна тривалість процесу кутерування сировини становить 6-10хв.

Кількість води (льоду), що додається до маси сировини, складає 40-45%.

Прокутеровану сировину розміщують у мішалці, куди додають подрібнену грибну сировину і проводять перемішування фаршу до отримання однорідного розподілення всіх складових рецептури у м'ясній системі. Процес перемішування триває 3-5хв.

Температура готового фаршу не повинна перевищувати  $12-14^{\circ}\text{C}$ .

Фаршем наповнюють ковбасні оболонки, формують батони і піддають термічній обробці при відомих технологічних параметрах.

Приклади виробництва м'ясного фаршу для виробництва вареної ковбаси наведені в таблиці.

№ прикладу	Яловичина жилована 1 сорту	Свинина жилована жирна	Борошно пшеничне 1 сорту	Яйця курячі, або меланж	Молоко сухе знежирене	Грибна сировина	Висновки
1	50	30	5	3	2	10	Високі органолептичні, якісні показники при значній кількості грибною сировини
2	45	40	3	2	3	7	Високі органолептичні показники при зменшенні відсотка грибною сировини у фарші
3	55	25	5	3	2	10	Органолептика продукту достатньо висока при збільшенні відсотка борошна
4	52	35	3	3	2	5	Хороша органолептика при незначній кількості грибною сировини у фарші
5	55	40	5	3	2	5	Зниження органолептики при незначній кількості грибною сировини та високому відсоткові борошна

Використа  
для виробницт  
вищити якісні

Використання пропонованого м'ясного фаршу для виробництва варених ковбас дозволяє підвищити якісні, органолептичні показники, збалан-

сувати хімічний склад та покращити засвоюваність даного продукту організмом.