



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104252** (13) **C2**  
(51) МПК  
**A23L 1/317** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2013 00849</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>24.01.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>10.01.2014</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: <b>25.06.2013, Бюл.№ 12</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2014, Бюл.№ 1</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пасічний Василь Миколайович (UA), Палій Інна Василівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 35907 А, 16.04.2001 UA 64778 С2, 15.02.2002 RU 2452244 С2, 10.06.2012 RU 2366304 С2, 10.09.2009 RU 2305943 С2, 20.09.2007 UA 86054 С2, 25.03.2009</p>
--	---

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕЛІКАТЕСНОГО М'ЯСОПРОДУКТУ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва делікатесного м'ясопродукту передбачає підготовку сировини шляхом нарізання шматків та перемішування із сумішшю приправ, витримку та термічну обробку, причому м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масажують 3-48 годин при 18 °С і залишають на дозрівання при 0-18 °С протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °С протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок при використанні газового середовища та поглинача кисню.

UA 104252 C2



Винахід належить до м'ясної промисловості, а саме до способів виробництва сирокочених, сиров'ялених м'ясних виробів.

Відомий спосіб виробництва сиров'ялених м'ясопродуктів (патент № 35907 бюл. № 3 від 16.01.2001 р.) який передбачає підготовку сировини, витримку і термічну обробку. На стадії формовки шматки довжиною 15-40 см і шириною 5-12 см перемішують із сумішшю приправ і залишають на дозрівання у холодильній камері при температурі 0...+8 °С на 40 діб. Потім шматки м'яса промивають проточною водою, обсушують і коптять холодним коптінням 48 годин при температурі 10-12 °С.

Недоліком є значна тривалість виробництва та нестабільність якісних показників готової продукції внаслідок коливання якостей технологічних характеристик м'ясної сировини та багатоступеневість і складність технологічного процесу.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення способу виробництва сиров'яленого м'ясопродукту та одержання, шляхом скорочення технологічного процесу, високоякісного, смачного і поживного чисто м'ясного продукту зі стабільним показником якості.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва делікатесного м'ясопродукту, який передбачає підготовку сировини шляхом нарізання шматків м'яса, рівномірне пересипання сумішшю приправ, витримку та термічну обробку. Згідно з винаходом м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масажують 3-48 годин при 18 °С і залишають на дозрівання при 0-18 °С протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °С протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню.

При реалізації способу можуть додатково використовуватися стартові культури та інгібітори бактерій, які вводяться на стадії масажування або шляхом аерозольного розпилення на поверхні продукту на стадії сушіння.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих ознак забезпечує виробництво високоякісного продукту з високими сенсорними показниками, що стабільні при зберіганні.

Нарізання на шматки довжиною від 3-42 см і шириною 10-15 см дозволяє варіювати, залежно від розміру шматків м'яса, час організації технологічних процесів визрівання та сушіння.

Використання приправ в кількості 0,5-1,5 % дозволяє досягти високих органолептичних показників без втрати ідентифікаційних характеристик м'яса, що використовується.

Використання композиції харчових добавок на основі вуглеводів більше 12 % погіршує біологічну цінність продукту, а менше 1 % негативно впливає на органолептику. Використання кухонної солі в кількості 2,5-5 % підвищує смакові показники та корелюються з часткою вуглеводів в сировині.

Під час визрівання м'яса при температурі вище 18 °С спостерігається негативний вплив на сенсорні показники та підвищується мікробіологічна забрудненість продукту. Тривалість процесу визрівання менше 3 годин не дає належного технологічного визрівання, а вище 48 годин - економічно недоцільно. Температура сушіння нижче 12 °С подовжує тривалість процесу, а вище 45 °С призводить до часткової денатурації білків м'яса, що погіршує сенсорні показники. Тривалість сушіння вище 48 годин призводить до пересушення продукту, а менше 8 годин - недостатньо для доведення продукту до готовності по волозі.

Використання захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню забезпечує водо-, газо- та паронепроникність, удароміцність, перешкоджає окисленню та забрудненню.

Спосіб здійснюється таким чином: м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масажують 3-48 годин при 18 °С і залишають на дозрівання при 0-18 °С протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °С протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок, при використанні газового середовища та поглинача кисню.

Приклади реалізації способу

Назва операції	Номер прикладу				
	I	II	III	IV	V
Нарізання:					
довжина, см	3	10	15	25	42
ширина, см	10	10,5	12	12	15
Обробка сумішшю приправ, %	0,5	0,8	1	1,3	1,5
Композиція харчових добавок на основі вуглеводів, %	1	5	5	10	12
Кухонна сіль, %	2,5	3	3,2	4,5	5
Дозрівання:					
t, °C	0	4	4	10	18
t, год.	3	7	15	17	48
Сушіння:					
t, °C	12	15	20	30	45
t, год.	48	40	8	20	38

При реалізації прикладів № I, II, III, IV та V отримана продукція буде мати високі органолептичні показники та відповідати якісним показникам.

5

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Спосіб виробництва делікатесного м'ясопродукту, що передбачає підготовку сировини шляхом нарізання шматків та перемішування із сумішшю приправ, витримку та термічну обробку, який **відрізняється** тим що м'ясо нарізають шматками довжиною 3-42 см і шириною 10-15 см, рівномірно пересипають сумішшю приправ в кількості 0,5-1,5 %, композицією харчових добавок на основі вуглеводів в кількості 1-12 % та кухонною сіллю в кількості 2,5-5 %, масажують 3-48 годин при 18 °C і залишають на дозрівання при 0-18 °C протягом 3-48 годин, після чого проводять теплову обробку при температурі 12-45 °C протягом 8-48 годин, нарізають та пакують з використанням захисних бар'єрних плівок при використанні газового середовища та поглинача кисню.

10

15

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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