

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме до способу виробництва копчено-варених виробів переважно делікатесних продуктів із свинини.

Відомий спосіб приготування м'ясних виробів за А. С. № 703082, МПК А23L 1/31, який передбачає підготовку сировини, шприцювання, масажування, формування і термічну обробку. Причому у якості сировини використовують м'ясо яловичини, масажування виконують в яєчно-жировому розчині протягом 2 - 15 хвилин, а як білково-жирову емульсію використовують суміш знежиреного молока і рослинної олії.

Недоліком відомого способу є те, що при використанні як сировину м'яса яловичини одержують продукт з невисокими органолептичними показниками: продукт жорсткий, негарного кольору, непривабливий на вигляд, вихід готового продукту не великий, який не відповідає вимогам делікатесної продукції. Використання яєчно-жирового розчину для масажування та суміші знежиреного молока і рослинної олії в якості білково-жирової емульсії призводить до збільшення ціни готового продукту та зменшення терміну зберігання.

В основу винаходу поставлено завдання розробити такий спосіб виготовлення м'ясних виробів, який шляхом нового виконання операцій та використання сировини дозволить би отримати продукцію вищого гатунку, розширити асортимент копчено-вареної продукції, яка відповідала б вимогам делікатесної продукції.

Поставлене завдання вирішується способом виготовлення шинки "Королівська", який передбачає підготовку сировини, посол, масажування, формування і термічну обробку. Причому як сировину використовують м'ясо окосту задньої частини напівтушок свинини, посол виконують розсолу у кількості 40 відсотків до маси несоленої сировини, масажування виконують протягом 15 - 20 годин у режимі: 10 хвилин - масажування, 20 хвилин - пауза. Крім того масажування виконують у масажерах при 60б/хв. і тиску вакууму 0,7 - 0,9бар. Обжарювання виконують при температурі 65°C, сушіння при температурі 68°C протягом 10 хвилин, копчення при температурі 70°C протягом 7 хвилин, варять при температурі 77 - 78°C.

Спосіб виготовлення шинки "Королівська" здійснюють таким чином.

Для виготовлення копчено-варених виробів із свинини, а саме шинки "Королівської" використовують м'ясо окосту задньої частини напівтушок свинини. Напівтушки зачищають від забруднень, кров'яних згустків та відтисків ветеринарних клейм. Підготовлене м'ясо нарізають на шматки вагою від 0,3 до 1,5кг і охолоджують до температури не вище 4°C.

Посол сировини виконують шприцюванням розсолу, який вводять у кількості 40 відсотків до маси несоленої сировини, який приготовлений по наступній рецептурі (на 100л):

сіль кухонна харчова	3,0кг
лід	35,0кг
нитрит натрію	18,75г
вода	59,0кг
альмонат супер комбі або "Альмі С/50 А/1"	3,0кг

Розсіл перемішують до повного розчинення компонентів. Температура розсолу від мінус 2 до 5°C.

Шприцюють сировину під тиском 2,5атм. Кількість уведеного розсолу визначають зважуванням нашприцьованої сировини. При необхідності для введення рекомендуємої кількості розсолу процес шприцювання повторюють.

Після шприцювання сировину піддають масажуванню під тиском вакууму 0,7 - 0,9бар у заданому режимі з введенням розсолу безпосередньо в масажер у кількості 5 відсотків до маси сировини. Сировину в масажерах при 60б/хв масажують протягом 15 - 20 годин у режимі 10 хвилин - масажування, 20 хвилин - пауза. Після масажування м'ясу сировину піддають формуванню. Далі м'ясо укладають в термоусаджувальні пакети і вакуумують. На пакети щільно одягають сітку і виконують термообробку.

Термічну обробку виконують шляхом здійснення наступних операцій. Спочатку м'ясо в термокамерах обжарюють при температурі 65°C і вологості повітря 40% до температури в центрі продукту 30°C, сушать при температурі 68°C протягом 10 хвилин, коптять при температурі 70°C протягом 7 хвилин і варять при температурі 77 - 78°C і вологості повітря 99% до температури в центрі продукту (71 ± 1)°C. Після варіння проводять евакуацію пара при температурі 72°C і вологості повітря 1% протягом 5 хвилин. Тільки після цього продукт направляють на охолодження. Продукт охолоджують до температури в центрі 0 - 6°C.

Вихід готової продукції 120% від маси несоленої сировини.

Поживна і енергетичні цінності шинки "Королівська" на 100г продукту наведена в табл.

Таблиця

Найменування продукту	в 100г продукту, масова доля, г		енергетична цінність, ккал
	білка	жиру	
Шинка "Королівська" копчено-варена, вищого гатунку	14,0	21,0	245,0

Застосування вищевказаного режиму масажування для даного виду сировини дозволить досягти рівномірного насичення розсолу сировини, покращить проникнення розсолу по всьому об'єму, робить м'ясо більш ніжним та соковитим. Використання у якості сировини м'ясо окосту задньої частини напівтушок свинини дасть змогу отримати продукт блідо-рожевого або рожевого кольору з ніжним смаком та приємним запахом, високими смаковими якостями, який відповідає вимогам делікатесної продукції вищого гатунку.

Запропонований спосіб дозволяє завдяки використанню у якості сировини м'ясо окосту задньої частини напівтушок свинини та дотриманню оптимального режиму термічної обробки одержати продукт високої якості, з високими органолептичними показниками і великим терміном зберігання, забезпечити дотримання санітарних норм і вимог.