

Спосіб виробництва енергетичних варених ковбас, що полягав у приготуванні фаршу з; попередньо жилованою, здрібленою і посоленою яловичини 1 гатунку, ізолята соєвого білка, води та льоду, які (інгредієнти) оброблялись у куттері, після чого у куттер в водилася засолена суміш з; здрібненою на вовчку та доведеної до емульсії свинини зі шкірою, у процесі засолу цієї свинини в водилася; вода, сіль і нітрит натрію, після витримки в засолі суміш здрібнювалася на емульситаторі до гомогенної однорідної маси, далі фарш був змішаний з; картопляним крохмалем чи пшеничним борошном 1 гатунку, слабко пекучим червоним та чорним меленим перцем, часником, після готування фаршу, його набивали в оболонку і відправляли на обсмаження при температурі $(95 \pm 5)^{\circ}\text{C}$ протягом 60-140 хв, потім варили при температурі $73-76^{\circ}\text{C}$ до досягнення температури в центрі батона $70-72^{\circ}\text{C}$ та охолоджували до температури не вище $15-20^{\circ}\text{C}$ який **відрізняється** тим, що на стадії змішування додатково в фарш вводять енергетичну добавку що складається з наступних компонентів, мас.%; 0.05-0.15 аміналона та/або 0.3-0.5 тауріна та/або 0.05-0.3 октакозанола або глюконолактона(глюкуроналактону) та/або 0.02-0.05 кофеїна а також цукор, здрібнений чебрець та/або базилік та/або білок сонячника.