



УКРАЇНА

(19) UA (11) 17828 (13) A

(51) 6 A 22 C 11/00

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДбез проведення експертизи по суті  
на підставі Постанови Верховної Ради України  
№ 3769-XII від 23.XII. 1993 р.Публікується  
в редакції заявника

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ ВИЩОГО СОРТУ "КІРОВОГРАДСЬКА"

1

(21) 94023087  
(22) 15.02.94  
(24) 03.06.97  
(46) 31.10.97. Бюл. № 5  
(47) 03.06.97  
(72) Гайворонюк Анатолій Іванович, Шиш-  
ковський Володимир Павлович, Таранченко  
Володимир Олександрович  
(73) Кіровоградський державний м'ясо-  
комбінат (UA)  
(57) Спосіб производства вареной колбасы  
высшего сорта, предусматривающий подго-  
товку сырья, включающего говядину, яйца  
куриные или меланж, посол, приготовление

2

фарша с введением компонентов согласно  
рецептуре, формование и термическую об-  
работку, о т л и ч а ю щ и с я тем, что в  
качестве сырья используют говядину жилованную односортную с массовой долей жи-  
ровой ткани 5-10% и кровь пищевую,  
обжарку производят при температуре 80-  
90°C, а компоненты фарша берут в следую-  
щем количественном соотношении, мас. %:

Говядина жилованная	
односортная	94-96
Кровь пищевая	1,5-2,5
Яйца куриные или меланж	2,5-3,5

Изобретение относится к мясной про-  
мышленности, а именно к производству ва-  
ренных колбас.

Наиболее близким по технической сущ-  
ности к предлагаемому изобретению явля-  
ется способ производства колбасы  
говяжьей высшего сорта, предусматриваю-  
щий подготовку сырья, включающего говя-  
дину жилованную высшего сорта (40 мас. %),  
говядину жилованную первого сорта (35  
мас. %), мозги говяжьи или свиные (20  
мас. %) и яйца куриные или меланж (5  
мас. %), посол, приготовление фарша, фор-  
мирование батонов и термическую обработку,  
при этом обжарку ведут при температуре  
90-100°C, а варку - при 75-85°C. Времен-  
ная технологическая инструкция по произ-

водству вареных колбасных изделий. М.,  
ВНИИМП, 1981, с. 8, 66).

Недостатками известного способа явля-  
ются большая продолжительность техноло-  
гического процесса, обусловленная  
необходимостью жиловки говядины на три  
сорта и низкие вкусовые качества, обуслов-  
ленные большим содержанием в продукте  
говяжьих или свиных мозгов, в которых со-  
держатся пуриновые основания.

Задача изобретения - снижение трудо-  
емкости, повышение биологической ценно-  
сти и увеличение выхода готового продукта.

Поставленная задача решается тем, что  
в способе производства вареной колбасы,  
предусматривающем подготовку сырья,  
включающего говядину, яйца куриные или  
меланж, посол, приготовление фарша с вве-

(19) UA (11) 17828 (13) A

дением компонентов согласно рецептуре, формирование и термическую обработку, в качестве сырья используют говядину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани 5–10% и кровь пищевую, обжарку производят при температуре 80–90°C, а компоненты фарша берут в следующем количественном соотношении, мас. %:

Говядина жилованная	
односортная	94–96
Кровь пищевая	1,5–2,5
Яйца куриные или меланж	2,5–3,5

Использование в качестве сырья говядины жилованной односортной с массовой долей жировой ткани 5–10%, во-первых, позволяет сократить длительность технологического процесса, так как время жиловки говядины на односортную, значительно меньше времени, необходимого для розжиловки говядины на три сорта, во-вторых, увеличить выход готового продукта, так как говядина богата миозином, который наиболее способен к влагопоглощению и набуханию и придающий продукту сочность, что ведет к улучшению вкусовых качеств.

Использование пищевой крови, содержащей 16,4–18,5% белков, 0,6–0,7% углеводов и липидов, а также гемоглобин и аминокислоты, позволяет повысить биологическую ценность продукта и снизить содержание мясного сырья.

Проведение обжарки при температуре 80–90°C благоприятствует деятельности ферментов и препятствует процессу развития бактерий. С другой стороны – это способствует цветообразованию.

Такой режим обжарки также способствует минимальной усушке продукта и увеличению выхода готового продукта.

Если обжарку производить при температуре выше 90°C, то такой режим способствует удалению большого количества влаги из продукта, что влечет за собой снижение выхода готового продукта, кроме того, продукт становится жестким, что ведет к снижению вкусовых качеств.

Если обжарку производить при температуре ниже 80°C, то такой режим способствует развитию микрофлоры, что ведет к зависанию продукта.

Известен способ производства колбасных изделий, предусматривающий подготовку сырья, включающего плазму крови, полученную методом ультрафильтрации, измельчение, перемешивание с посолочными веществами, выдержку в посоле, приготовление фарша и термообработку (авт. св. СССР № 1069758, кл. А 22 С 11/00, 1984).

Однако применение плазмы крови, концентрированной методом ультрафильтра-

ции, а также проведение частичного гемолиза крови перед ее сепарированием и ультрафильтрацией, ведет к удорожанию продукта, повышению трудоемкости его изготовления и не улучшает вкусовых качеств готового продукта.

Известная композиция для производства вареных колбасных изделий, включающая кровь, жир свиной или говяжий, муку пшеничную, соль и сахар (авт. св. СССР № 1554864, кл. А 22 С 11/00, 1990).

Однако, в известной композиции применяется активированная кровь, что ведет к удорожанию продукта и повышению трудоемкости его изготовления.

Следовательно, технический результат, достигаемый заявляемым способом по отношению к известным, заключается в сокращении времени жиловки сырья, улучшении вкусовых и питательных качеств продукта, повышении биологической ценности, выхода готового продукта и экономии мясных ресурсов.

Способ производства вареной колбасы "Кировоградская" осуществляют следующим образом.

В соответствии со стандартными требованиями подбирают и подготавливают сырье.

При разжиловке говядины на односортную сначала удаляют остатки шкуры, мелкие косточки, грубую соединительную ткань, после чего разрезают на куски до 1,5 кг с массовой долей жировой ткани 5–10%.

После посола сырье измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм. Сначала обрабатывают говядину, добавляя часть холодной воды (льда), раствор нитрита натрия (если он не добавлен при посоле сырья), яйца куриные или меланж, кровь пищевую. После обработки в течение 3–5 мин вводят остальную воду (лед) и обрабатывают еще в течение 3–5 мин. Полученную смесь пропускают через машины тонкого измельчения (эмульсатор, коллоидная мельница) до получения однородного, коллоидного состояния фарша.

Пряности и материалы включают следующие компоненты, г на 100 кг несоленого сырья:

Соль поваренная	2200
Сахар-песок	100
Перец красный	30
Кориандр	35
Тмин	35
Чеснок	100
Нитрит натрия	5

Наполнение оболочек фаршем производят на пневматических, гидравлических или механических вакуумных шприцах. Приме-

няют искусственные оболочки диаметром 65–120 мм, черевы свиные и говяжьи, пузыри свиные и говяжьи, круга № 5 и 6, синюги говяжьи, проходники.

Обжарку проводят в стационарных камерах при температуре 80–90°C в течение 60–140 мин в зависимости от конструкции камеры, вида и диаметра оболочки. Обжарку проводят до достижения температуры в центре батона 40–50°C.

Обжаренные батоны варят паром в пароварочных камерах или в открытых котлах при температуре 75–85°C (батоны в белковой искусственной оболочке варят при температуре 73–76°C) до достижения в центре батона температуры 70–72°C.

После варки колбасу охлаждают в соответствии с технологической инструкцией.

**Пример 1.** Берут, мас. %: говядину жилованную односортную 94 с массовой долей жировой ткани 5, кровь пищевую 2,5, яйца куриные или меланж 3,5.

Пряности и материалы включают следующие компоненты, г на 100 кг сырья:

Соль поваренная	2200
Сахар-песок	100
Перец красный	30
Кориандр	35
Тмин	35
Чеснок	100
Нитрит натрия	5

Приготавливают фарш, шприцуют в оболочку и проводят обжарку при температуре 80°C. Далее процесс ведут в соответствии с существующей инструкцией.

**Пример 2.** Берут, мас. %: говядину жилованную односортную 95 с массовой до-

лей жировой ткани 7, кровь пищевую 2,0, яйца куриные или меланж 3,0. Пряности и материалы, аналогично примеру 1.

Проводят подготовку сырья, приготовление фарша, формование батонов, только обжарку проводят при температуре 85°C. Далее процесс ведут в соответствии с существующей инструкцией.

**Пример 3.** Берут, мас. %: говядину жилованную односортную 96 с массовой долей жировой ткани 10. Пряности и материалы, аналогично примеру 1.

Проводят подготовку сырья, приготовление фарша, формование батонов, только обжарку проводят при температуре 90°C. Далее процесс ведут в соответствии с существующей инструкцией.

Колбасные изделия, изготовленные по примерам 1–3, обладают упругой, нежной, сочной консистенцией; вид на разрезе – односортный, равномерно перемешанный фарш от розового до красноватого цвета, без пустот, серых пятен, без включений грубой соединительной ткани; запах и вкус – свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей.

Качественные характеристики колбасы вареной высшего сорта "Кировоградской", изготовленной по примерам 1–3, представлены в таблице.

Использование изобретения позволит снизить трудоемкость изготовления, улучшить вкусовые и питательные качества продукта, повысить биологическую ценность и выход готового, более рационально использовать мясное сырье.

Пример	Содержание, %			Выход, %	Энергетическая ценность, ккал на 100 г
	Белок	Жир	Влага		
Предлагаемый					
1	13,87	18,91	70	120	227
2	12,66	20,16	70	120	233
3	11,53	21,07	68	120	242
Известный	11,50	20,63	70	106	230

Упорядник

Техред М. Келемеш

Корректор А. Обручар

Замовлення 4252

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл. 8

