



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20656 (13) A(51) 6 A 22 C 11/00ДЕРЖАВНЕ
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) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ

1

(21) 96041622
 (22) 24.04.96
 (24) 02.09.97
 (46) 27.02.98. Бюл. № 1
 (47) 02.09.97
 (72) Райкович Андрій Павлович
 (73) Кіровоградське відкрите акціонерне товариство "Птахокомбінат"
 (57) Мясной фарш для производства вареной колбасы, включающий говядину жилованную I сорта и свинину жилованную полужир-

2

ную, отличающийся тем, что фарш дополнительно содержит яйца куриные или меланж и муку пшеничную I сорта, при следующем количественном соотношении компонентов, мас. %:

Говядина жилованная	
I сорта	78-82
Свинина жилованная полу- жирная	14-16
Яйца куриные или меланж	1,5-2,5
Мука пшеничная I сорта	2,5-3,5

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к мясному фаршу для производства вареных колбасных изделий.

Известен мясной фарш для производства вареной колбасы "Московская", включающий говядину жилованную I сорта 81%, шпик боковой 18%, молоко сухое цельное или обезжиренное 1% [Временная технологическая инструкция по производству вареных колбасных изделий (колбас фаршированных и вареных, сосисок, сарделек и хлебов мясных). М., ВНИИМП, 1985, с. 19].

Недостатками известного фарша являются повышенное содержание жира и пониженное содержание влаги, что снижает вкусовые и питательные качества, а также усвояемость готового продукта.

Наиболее близким по технической сущности к предлагаемому изобретению является мясной фарш для производства

вареной колбасы I сорта "Отдельная", включающий говядину жилованную I сорта 60%, свинину жилованную полужирную 25% и шпик боковой 15% [Временная технологическая инструкция по производству вареных изделий (колбас фаршированных и вареных, сосисок, сарделек и хлебов мясных). М., ВНИИМП, 1985, с. 21].

Однако известный фарш содержит большое количество жирной свинины, что приводит к значительному превышению содержания жира по сравнению с содержанием белка и пониженному содержанию влаги. Все это обуславливает недостаточно высокие питательные и вкусовые качества, также низкую усвояемость готового продукта.

В основу изобретения поставлена задача создать такой мясной фарш для производства вареной колбасы, в котором путем использования нового состава и количественного соотношения компонентов, обеспе-

(19) UA (11) 20656 (13) A

чить повышение усвояемости, улучшение вкусовых и питательных качеств готового продукта.

Поставленная задача решается тем, что мясной фарш для производства вареной колбасы, включающий говядину жилованную I сорта и свинину жилованную полужирную, дополнительно содержит яйца куриные или меланж и муку пшеничную I сорта, при следующем количественном соотношении компонентов, мас. %:

Говядина жилованная I сорта	78-82
Свинина жилованная полужирная	14-16
Яйца куриные или меланж	1,5-2,5
Мука пшеничная I сорта	2,5-3,5

Сопоставительный анализ с прототипом показывает, что заявляемый мясной фарш для производства вареной колбасы отличается тем, что фарш дополнительно содержит яйца куриные или меланж и муку пшеничную I сорта, при следующем количественном соотношении компонентов, мас. %:

Говядина жилованная I сорта	78-82
Свинина жилованная полужирная	14-16
Яйца куриные или меланж	1,5-2,5
Мука пшеничная I сорта	2,5-3,5

Предлагаемое сочетание и количественное соотношение компонентов фарша обеспечивает сбалансированное содержание белка, жира и углеводов, а также повышение усвояемости, питательных и вкусовых качеств готового продукта.

Включение в состав фарша яиц куриных или меланж и муки пшеничной I сорта в указанных пределах обеспечивает высокое качество продукта, увеличение влагосвязывающей способности фарша, необходимую вязкость, сочность и нежность готового продукта.

Включение в состав фарша говядины жилованной I сорта менее 78 мас. %, а свинины жилованной полужирной более 16 мас. % приводит к увеличению содержания жира и уменьшению содержания белка в готовом продукте, а также к снижению вкусовых и питательных качеств продукта.

Включение в состав фарша говядины жилованной I сорта, более 82 мас. %, а свинины жилованной полужирной менее 14 мас. % приводит к увеличению жесткости готового продукта, что снижает его вкусовые качества.

Включение в состав фарша яиц куриных более 2,5 мас. % приводит к удорожанию продукта, а менее 1,5 мас. % снижению вкусовых качеств продукта.

Введение в состав фарша муки пшеничной I сорта менее 2,5 мас. % приводит к снижению влагоудерживающей способности фарша, а введение ее в количестве более 3,5 % — к ухудшению вкуса готового продукта.

Таким образом, технический результат, получаемый при осуществлении заявляемого мясного фарша, выражается в сбалансированном содержании белка, жира, углеводов в мясном фарше и повышении в нем массовой доли влаги.

Мясной фарш для производства вареной колбасы приготавливают следующим образом.

В соответствии с технологической инструкцией подбирают и подготавливают сырье.

После обвалки и жиловки осуществляют посол мяса.

Посол мяса производят в кусках массой до 1 кг или в шроте-мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки 16-22 мм.

Мясо перемешивают с сухой поваренной солью в мешалках. Длительность перемешивания с солью составляет 3-4 мин.

Посоленное мясо выдерживают в емкостях при температуре от 0 до 4°C. Продолжительность выдержки мяса составляет: в кусках — 2-3 сут, в шроте — 1-2 сут.

Выдержанную в посоле говядину и свинину измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм.

Затем на куттере вначале обрабатывают говядину, добавляя часть холодной воды (снега), раствор нитрита натрия (если он не добавлялся при посоле), яйца или меланж и муку.

После обработки в течение 3-6 мин, вводят оставшуюся воду (снег), свинину, специи и обрабатывают в течение 5-6 мин, до получения однородного фарша.

Температура готового фарша не должна превышать 12-18°C. Количество добавляемой воды (снега) при приготовлении фарша составляет 25-35% к массе сырья.

Специи и добавки включают следующие компоненты, г на 100 кг несоленого сырья:

Соль поваренная пищевая	2500
Нитрит натрия	5
Сахар-песок	100
Перец черный молотый	100
Чеснок	200

Перец просеивают через сито с целью исключения попадания в фарш крупных частиц. Чеснок добавляют измельченным на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм.

Дальнейшую обработку ведут по известной технологии, то есть готовым фаршем наполняют натуральные или искусственные оболочки диаметром 55-120 мм, перевязывают.

вают и подвергают термической обработке, которая включает обжарку, варку и охлаждение.

Пример 1. Готовят фарш для производства вареной колбасы следующего состава, мас. %:

Говядина жилованная I сорта	78	5
Свинина жилованная полужирная	16	10
Яйца куриные или меланж	2,5	
Мука пшеничная I сорта	3,5	
Специи и добавки включают следующие компоненты, г на 100 кг несоленого сырья:		15
Соль поваренная пищевая	2500	
Нитрит-натрия	5	
Сахар-песок	100	
Перец черный молотый	100	
Чеснок	200	20

Пример 2. Готовят фарш для производства вареной колбасы следующего состава, мас. %:

Говядина жилованная I сорта	80	25
Свинина жилованная полужирная	15	
Яйца куриные или меланж	2	
Мука пшеничная I сорта	3	
Специи и добавки аналогично примеру 1.		30

Пример 3. Готовят фарш для производства вареной колбасы следующего состава, мас. %:

Говядина жилованная I сорта	82
Свинина жилованная полужирная	14
Яйца куриные или меланж	1,5
Мука пшеничная I сорта	2,5

Специи и добавки аналогично примеру 1. Колбасные изделия, изготовленные по примеру 1-3, обладают упругой консистенцией; вид на разрезе - однородный, равномерно перемешанный фарш светло-розового, цвета, без пустот и серых пятен; запах и вкус - свойственный данному виду продукции с выраженным ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.

Качественные характеристики вареных колбас I сорта, изготовленных по предлагаемой рецептуре мясного фарша, приведены в таблице (г на 100 кг продукта):

Использование предлагаемого мясного фарша позволяет получить продукцию с оптимальным содержанием белка и жира, повысить усвояемость, вкусовые и питательные качества готового продукта.

Предлагаемый мясной фарш используется для производства вареной колбасы I сорта "Братиславская".

Примеры	Белок	Жир	Углеводы	Массовая доля влаги
1	14,0	16,6	1,37	70,6
2	14,3	14,4	1,4	72
3	14,7	13,4	1,44	74
Известный	11,0	21,0	1,8	68

Упорядник

Техред М.Келемеш

Корректор М.Куль

Замовлення 4395

Тираж

Підписне

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

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

2024.12.12

1

2

2024.12.12