

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме - до способів виробництва напівкопчених ковбасних виробів.

Відомі способи виробництва напівкопчених ковбасних виробів, які передбачають підготовку сировини - яловичини і свинини, підморожування, подрібнення, приготування фаршу з одночасним введенням інгредієнтів, що включають цукор, формування, усадку і термообробку (див.: Збірник технологічних інструкцій по виробництву напівкопчених, і сиров'ялених ковбас. - Держагропром СРСР, 1987).

Недоліком даного способу є те, що готовий продукт має недостатньо хороші якісні характеристики.

Найближчим за технічною суттю можна вважати спосіб виробництва напівкопчених, варено-копчених, сироккопчених і сиров'ялених ковбас (див.: А.с. СРСР № 1738202, МПК5 А22С11/00, Бюл. № 21, 1992), в якому для приготування фаршу беруть яловичину і свинину і заморожують її до температури 1-мінус 3°C, яловичину і свинину в кусках подрібнюють до часток 2-8 мм, в готовий фарш додають сіль, нітрит натрію і сухе знежирене молоко, цукор і спеції. Формують ковбасні батони і направляють їх на усадку при температурі 0-4°C протягом 7-12 діб, потім сушать ковбасні вироби при температурі 10-12°C і відносній вологості 75-80%.

Недоліками прототипу є багатоступеневість і довготривалість технологічного процесу, низька продуктивність і при цьому недостатньо високі якісні показники.

Технічне завдання - розробити спосіб виробництва ковбаси напівкопченої "Опришківська", котрий дав би можливість шляхом скорочення технологічного процесу одержати продукт з високими поживними і смаковими характеристиками без наповнювачів і добавок.

Поставлене технічне завдання вирішується способом виробництва ковбаси напівкопченої "Опришківська", який включає підготовку сировини - яловичини і свинини, подрібнення з одночасним додаванням суміші приправ, охолодження, дозрівання, приготування фаршу, формування ковбасних батонів, усадку і термообробку, яловичину беруть 85-90% вищого сорту без видимих включень жирної та сполучної тканини, яловичину II сорту в кількості 3-6% з масовою часткою жирової і сполучної тканини 18-20%, свинину напівжирну в кількості 1-3% з масовою часткою жирової тканини від 30-50%.

Для приготування ковбасного фаршу використовують м'ясо свинини та яловичини (парне) із температурою 22-40°C або охолоджене температурою 2-4°C. М'ясо яловичини вищого сорту без видимих включень жирової та сполучної тканини нарізають на шматки 20-60 мм, додають суміш приправ, перемішують і залишають на 24 год для дозрівання при температурі 0-(+8)°C.

М'ясо яловичини II сорту з масовою часткою жирової сполучної тканини 18-20%, свинину напівжирну з масовою часткою жирової тканини 30-50% розрізають на шматки 100-150 г, перемішують із сумішшю приправ і охолоджують до температури +4°C. Після охолодження сировину подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 2 мм, після чого кутерують (при температурі 0-(+12)°C) з періодичним додаванням харчового льоду.

Проводять підготовку фаршу, в процесі якої м'ясо яловичини в/с після дозрівання з'єднують з подрібненим на кутері фаршем, додають, згідно з рецептурою, іспанську паприку 15-2,0%, зерно гірчиці 0,5-1%, нітрит натрію і вимішують 3-5 хвилин.

Проводять формування ковбасних батонів, усадку при температурі 0-8°C протягом 2-4 годин.

Після усадки вироби направляють на термічну обробку (обжарку, варіння, коптіння), по режимах, прийнятих в технологічній інструкції по виробництву напівкопчених ковбас, для досягнення вмісту вологи в готовому продукті 66%.

Одержана даним способом продукція має приємний зовнішній вигляд, туга, на розрізі рожевого, темно-рожевого кольору, кусочки яловичини розміром 30 мм, з наявністю зерен гірчиці жовтого кольору, кусочків іспанської паприки сушеної червоного і жовтого кольорів.

Термін зберігання ковбаси напівкопченої "Опришківська" – 30 діб.

Оскільки терміни дозрівання м'яса в заявленому способі 24 години (проти 7-12 год у прототипі), можна стверджувати про підвищення продуктивності виробництва в 7-12 разів, а також про значне підвищення ефективності останнього.