

Винахід відноситься до м'ясної промисловості а саме, до виробництва варених ковбасних ви-робів.

Відомий спосіб виробництва варених ковбасних виробів шляхом багаторазового подрібнення сировини з введенням спецій, води, солі, змішування всіх рецептурних компонентів, витримки для дозрівання і термічної обробки (а.с. СРСР № 464295, А 22 С 11/00, бюл. № 11, 1975).

Недоліками аналогу є те, що для збільшення водозв'язуючої здатності, та для зменшення втрат при термообробці, сировину перед закладкою в форму обробляють сухою сумішшю полівінілового спирту з хлоридом кальцію, а введення фосфатів, муки, крохмалю, сухого молока, кров'яної сироватки само по собі не впливає на утворення кольору, а смакові характеристики знижує.

Найближчим по технічній сутності є спосіб виробництва варених ковбас шляхом багаторазового подрібнення сировини з введенням спецій та білокутримуючого компоненту і джерела білка крові, формування ковбасних батонів, їх термічну обробку (а.с.СРСР № 465164, А 22 С 11/00 бюл. № 12, 1975).

Цей спосіб не дозволяє одержати ковбаси з високим виходом готового продукту при високих смакових і поживних характеристиках.

В основу винаходу поставлено задачу створення способу виробництва ковбаси вареної "Мисливська", шляхом скорочення технологічного про-цесу одержати високоякісний, смачний і поживний чисто м'ясний продукт без добавок і наповнювачів.

Поставлена технічна задача вирішується способом виробництва ковбаси вареної "Мисливська" який передбачає підготовку сировини, до складу якої входить яловичина жилована 1 сорту (35-42%), свинина жирна (58-65%), суміш приправ (4-5%), зерна гірчиці (1-1,5%).

Для приготування фаршу на 1 етапі жиловану жирну свинину (70-80% від загальної кількості) нарізають шматками вагою 100-150 г, додають до неї суміш приправ і ставлять у холодильну камеру на 18-20 годин для дозрівання, потім подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 8 мм.

На II етапі яловичину I сорту і залишок свинини жирної нарізають, перемішують із сумішшю приправ, після чого кутерують протягом 3-4 хвилин, періодично додаючи харчовий лід. Одержаний фарш на 1-му етапі перемішують у фаршемішалці 3-4 хв. з фаршем II-го етапу, додаючи зерна гірчиці.

Готовий фарш направляють на шприц, де ним наповнюють оболонки і готові ковбасні батони направляють на термічну обробку.

Варіння проводять у спеціальному електричному котлі при $\approx 73-78^{\circ}\text{C}$ протягом 2,5 - 4 годин, в залежності від діаметра оболонки. Готовність визначають по температурі в товщі батона, яка має досягти $70-72^{\circ}\text{C}$.

Після термічної обробки ковбасні батони охолоджують у ваннах з питною водою до температури в товщі батона $0-15^{\circ}\text{C}$, після чого готову продукцію зберігають у холодильних камерах при температурі $+3 - +8^{\circ}\text{C}$.

Одержана даним способом продукція володіє пружною консистенцією, вигляд на розрізі однорідної маси рожевого або світло-рожевого кольору і містить кусочки свинини жирної та нежирної розміром сторін не більше 8 мм з включеннями світло-жовтих зерен гірчиці.

Термін зберігання - 25 діб.

Суть винаходу пояснюється прикладами конкретного виконання.

Приклад 1.

Спочатку (I-й етап) беруть 65 кг свинини жирної жилованої і розділяють її на дві частини: 70% - 45,5 кг, 30% - 19,5 кг; тоді 45,5 кг свинини жирної (70%) нарізають шматками по 100-150 г і перемішують із сумішшю приправ 2 г, після чого залишають в холодильній камері на 13-20 годин для дозрівання, після чого подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 8 мм.

Потім (II етап) яловичину 1-го сорту 35 кг і залишок свинини жирної 19,5 кг нарізають, перемішують з сумішшю приправ (4 кг на 100 кг м'яса), пропускають через вовчок з діаметром решітки 2 мм і потім кутерують протягом 3-4 хвилин, додаючи періодично харчовий лід. Одержаний на кутері фарш та свинний фарш 1-го етапу підготовки перемішують на фаршемішалці, додаючи зерна гірчиці (1-1,5 кг на 100 кг м'яса).

Готовий фарш шприцують в оболонки, готові ковбасні батони направляють на термічну обробку, варіння проводять у спеціальному електричному котлі при температурі $73-78^{\circ}\text{C}$ протягом 2,5-4 годин в залежності від діаметру оболонки. Готовність визначають по температурі в товщі батона, яка має досягти $70-72^{\circ}\text{C}$. Після термообробки ковбасні батони охолоджують у ваннах з питною водою до температури в товщі батона $0-15^{\circ}\text{C}$, зберігають у холодильних камерах при $+3 - +8^{\circ}\text{C}$ до 25 діб.

Приклад 2.

Технологія по прикладу 1, але свинини беруть 60 кг, яловичини 1-го сорту 40 кг, а гірчиці в зернах - 1,5 кг, суміші приправ - 4,5 кг.

Приклад 3.

Технологія по прикладу 1, але свинини беруть 58 кг, яловичини 1-го сорту 42 кг, гірчиці в зернах - 1 кг, а суміші приправ - 5кг.

В таблиці показано вміст сировини і приправ, а також кількість свинини жирної, яку переробляють на 1-му етапі підготовки.

Одержана даними способами по прикладах 1-3 продукція володіє пружною консистенцією, має на розрізі вигляд однорідний, рожевого або світло-рожевого кольору і містить кусочки свинини жирної розміром сторін не більше 8 мм з включенням світло-жовтих зерен гірчиці. Смак вишуканий, з легким ароматом прянощів.

Таблиця

№	Свинина жирна, кг	в т.ч. I-ий етап	Яловичина I- ого сорту, кг	Суміш приправ, кг	Зерна пiрчицi, кг
1	65	70% - 45,5 кг	35	4	1
2	60	75% - 45 кг	40	4,5	1,5
3	58	80% - 46,4 кг	42	5	1