РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2020 131 989** (13) **A**

(51) МПК
A22C 11/00 (2006.01)
A23L 13/20 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01)
A23L 13/60 (2016.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: **2020131989, 29.09.2020**

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **29.09.2020**

(43) Дата публикации заявки: **29.03.2022** Бюл. № **10**

Адрес для переписки:
160555, г. Вологда, с. Молочное, ул. Шмидта, 2, Малков Николай Гурьевич

(71) Заявитель(и):
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина» (ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА) (RU)

(72) Автор(ы):
Полянская Ирина Сергеевна (RU),
Топал Ольга Ивановна (RU),
Дружинин Андрей Николаевич (RU),
Рыбникова Дарья Владимировна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ ВАРЁНОЙ

(57) Формула изобретения

Способ производства вареной колбасы с растительной добавкой, предусматривающий обвалку, жиловку говядины первого сорта, нежирной свинины, введение печени говяжьей, яичного меланжа, измельчение сырья, выдержку сырья, приготовление фарша с добавлением растительной добавки, перца черного молотого, наполнение оболочек фаршем, обжарку в стационарных камерах с последующей варкой и охлаждением, отличающийся тем, перед измельчением сырья нитрит натрия вводят в виде нитритно-посолочной соли в сниженной дозе нитрита натрия, при приготовлении фарша добавляют инулин, стабилизатор, предварительно подготовленную пищевую добавку, состоящую из натуральной текстурированной (пшеничной, овсяной, ячменной пшенной, льняной, или их смеси) муки, пшеничных отрубей, желатина пищевого, хитозана и ферментированной Lactobacillus acidophilus молочной сыворотки, в качестве растительной добавки используют водный настой кипрея и таволги, при этом компоненты вводят в следующем соотношении, кг/ 100 кг:

Говядина первого сорта	39,0-42,0
Свинина нежирная	8,0-9,0
Печень говяжья	8,0-9,0
Яичный меланж	0,5-1,0
Инулин	2,0-2,5
Пищевая добавка на основе ферментированной молочной сыворотки	23,0-30,0
Настои ромашки и зверобоя	2,0
Стэмикс-ТМ	1,0
Соль поваренная пищевая	1,0-2,0
Перец черный молотый	0,100
Нитрит натрия	0,001

RU 2020131989 A

RU 2020131989 A

Вода для гидратации пищевой добавки	остальное,

а пищевую добавку предварительно изготавливают следующим образом: в молочную сыворотку, пастеризованную при температуре 63-65°С, выдержка 30 мин, или при температуре 72°С, выдержка 15-20 с, охлаждённую до 40°С, вносят асептически культуру ацидофильной палочки и выдерживают при 37-40°С в 2-4 часа до достижения кислотности 90-110 °Т; в полученную ферментированную сыворотку добавляют хитозан, желатин пищевой и гомогенизируют в течение 3-4 минут, в ферментированную Lactobacillus acidophilus сыворотку вносят гидратированную муку и гидратировные отруби, снова гомогенизируют смесь в течение 5-6 минут; затем влажную добавку высушивают при температуре не ниже 75°С до влажности не более 8% и измельчают в дробилке до порошкообразного состояния.

RU 2020131989 A

RU 2020131989 A