



Государственный комитет
СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 888917

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 04.01.80 (21) 2865089/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 15.12.81. Бюллетень № 46

Дата опубликования описания 15.12.81

(51) М. Кл.³

A 23 L 1/31

(53) УДК 637.523
(088.8)

(72) Авторы
изобретения

В.Н.Самойчук, И.Л.Фиргер, Р.С.Стопчик, А.С.Дробышев,
В.А.Святенко, И.М.Андрущенко и Л.И.Колесниченко

(71) Заявитель

Киевский ордена Ленина мясокомбинат

ГОСУДАРСТВЕННАЯ

ПАТЕНТНО-

ТЕХНИЧЕСКАЯ

БИБЛИОТЕКА

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

1

Изобретение относится к мясной промышленности, точнее к производству полуфабрикатов.

Известен способ производства мясных полуфабрикатов, предусматривающий охлаждение сырья, приготовление фарша, формование, замораживание, прессование и нарезание на порции [1].

Однако в этом способе замораживание многостадийное, что снижает качество и выход готового продукта.

Целью изобретения является улучшение качества и повышение выхода полуфабрикатов.

Цель достигается тем, что согласно способу производства мясных полуфабрикатов, предусматривающему охлаждение сырья, приготовление фарша, формование, замораживание, прессование и нарезание на порции, приготовление фарша осуществляют путем шинкования непосредственно после охлаждения сырья в течение 1-8 мин, а нарезание на порции проводят при тем-

2

пературе внутри полуфабриката (-4) - (-6)°С, при этом замораживание и прессование ведут одновременно.

Полученный фарш формуют в искусственные оболочки, металлические или полимерные трубы диаметром 100-110 мм.

Сформованные заготовки подвергают заморозке и прессованию. Процесс заморозки и прессования проводят одновременно или в плиточных скороморозилках или на пресс-рамах для заготовок, сформованных в искусственные оболочки. Пресс-рама представляет собой металлический каркас из уголков нержавеющей стали. На пресс-раме с помощью винта перемещают полки. На полке смонтированы кассеты.

Сформованные заготовки укладывают в кассеты и прижимают полкой. При формовании в полимерные или металлические трубы прессование и заморозку осуществляют в морозилках различных конструкций. Для исключения примерзания фарша к металлическим трубам в

них напыляют фторопластовый слой. После заморозки и прессования заготовки нарезают на порции стандартной массы (100-125). Для получения ровного среза порции полуфабриката нарезание следует производить при температуре бато́на минус 4, минус 6°С.

При более низкой температуре происходит образование трещин и сколов на порции полуфабриката, при нарезании бато́нов с температурой выше минус 4°С имеет место размазывание фарша.

Пример 1. Способ изготовления шницеля любительского (на 100 кг полуфабрикатов).

В мясорезку загружают 66 кг обрезки говяжьей, шинкуют 3 мин, добавляя 15-20% молока пастеризованного нежирного, 1,2 кг соли, 0,1 кг перца, 1-5% муки соевой. Затем добавляют 34 кг мясной обрезки свинной и шинкуют 2 мин до получения требуемой структуры. Подготовленный фарш формуют в целлофановые или другие искусственные оболочки или полимерные трубы диаметром 100-110 мм шприцами различной конструкции. Сформованные бруски замораживают с одновременной подпрессовкой в скороморозильных аппаратах или камерах при минус 35°С в течение 6 ч до температуры в толще бато́на минус 7°С. Затем бруски нарезают на порции массой 125 г.

Пример 2. Способ приготовления шницеля особого субпродуктового (на 100 кг полуфабрикатов).

В скорорезательную мясорезку загружают мясо говяжьих голов, обрабатывают 2-3 мин, добавляют 15-20% молока нежирного, 1,2 кг соли, 0,1 кг перца, 1-4% муки соевой, затем добав

ляют мясо свиных голов и обрабатывают еще 2-3 мин до получения требуемой структуры.

Предлагаемый способ производства мясных полуфабрикатов позволяет изготавливать полуфабрикаты из мяса субпродуктов I и II категорий, увеличить выход готового продукта, получить продукт более высокого качества и повысить производительность труда.

Способ исключает предварительную заморозку сырья, за счет чего снижается потеря массы мяса.

Экономический эффект при производстве 1 т полуфабрикатов составляет 240 р.

Формула изобретения

Способ производства мясных полуфабрикатов, предусматривающий охлаждение сырья, приготовление фарша, формование, замораживание, прессование и нарезание на порции, отличающийся тем, что, с целью улучшения качества и повышения выхода полуфабрикатов, приготовление фарша осуществляют путем шинкования непосредственно после охлаждения сырья в течение 1-8 мин, а нарезание на порции проводят при температуре внутри полуфабриката (-4) - (-6)°С, при этом замораживание и прессование ведут одновременно.

Источники информации,

принятые во внимание при экспертизе

1. Johnson H.R. New way fabricate meat.- "Food Engineering", 1971, №1.

Составитель И.Кутукова

Редактор Т.Веселова Техред А.Ач

Корректор А.Ференц

Заказ 10795/5

Тираж 567

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д.4/5

Филиал ППП "Патент", г.Ужгород, ул.Проектная,4