



(19) **UA** (11) **52 154** (13) **C2**
(51)МПК

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ УКРАИНЫ

(21), (22) Заявка: 2002031715, 01.03.2002

(24) Дата начала действия патента: 17.04.2006

(46) Дата публикации: 15.04.2006А22С 11/00
20060101CFI20051220RNUA

(72) Изобретатель:

Райкович Андрей Павлович, UA

(73) Патентовладелец:

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
"ПТИЦЕКОМБИНАТ", UA

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВАЯЛЕННОЙ КОЛБАСЫ "КИРОВОГРАДСКАЯ"

(57) Реферат:

Способ производства сыровяленной колбасы предусматривает подготовку сырья, введение ускорителя созревания, шприцевание оболочек фаршем, осаждение и сушку. В состав сырья включают замороженные говядину жилистую I сорта в количестве 20-25 %, говядину жилистую II сорта в количестве 35-40 % и шпик в количестве 35-45 %, причем сырье сначала замораживают по толщине куска до температуры минус 8 °С, а перед переработкой температуру сырья доводят

до минус 2-4 °С, при этом при приготовлении фарша используют сырье, которое содержит 75-80 % замороженного и 20-25 % охлажденного мяса, сушку выполняют в 2 этапа.

Официальный бюллетень "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2006, N 4, 15.04.2006. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **52 154** (13) **C2**
(51) Int. Cl.

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12) **DESCRIPTION OF PATENT OF UKRAINE FOR INVENTION**

(21), (22) Application: 2002031715, 01.03.2002

(24) Effective date for property rights: 17.04.2006

(46) Publication date: 15.04.2006A22C 11/00
20060101CFI20051220RHUA

(72) Inventor:

Raikovych Andrii Pavlovych, UA

(73) Proprietor:

"PTAKHOKOMBINAT" (POULTRY FARMING
COMPLEX), PUBLIC CORPORATION, UA

(54) **METHOD FOR PRODUCTION OF DRY CURED SAUSAGE "KIROVOGRADSKA"**

(57) Abstract:

A method for production of dry cured sausage provides for preparation of raw material, introduction of ageing accelerator, sausage stuffing, thickening and drying. The raw material includes frozen sinewy beef of I grade in amount of 20-25%, sinewy beef of II grade in amount of 35-40% and lard in amount of 35-45%. The raw material first is frozen up to the temperature of -8°C , and prior to processing the temperature is

brought to $-2-4^{\circ}\text{C}$. The raw material containing 75-80% of frozen meat and 20-25% of cooled meat is used for preparation of mince, drying is carried out in 2 stages.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2006, N 4, 15.04.2006. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **52 154** (13) **C2**
(51)МПК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12) ОПИС ВІНАХОДУ ДО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ

(21), (22) Дані стосовно заявки:
2002031715, 01.03.2002

(24) Дата набуття чинності: 17.04.2006

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 15.04.2006А22С 11/00
20060101СFІ20051220RNUA

(72) Винахідник(и):
Райкович Андрій Павлович, UA

(73) Власник(и):
ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ПТАХОКОМБІНАТ", UA

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРОВ'ЯЛЕНОЇ КОВБАСИ "КІРОВОГРАДСЬКА"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва сиров'яленої ковбаси передбачає підготовку сировини, введення прискорювача дозрівання, шприцювання оболонок фаршем, осаджування і сушіння. До складу сировини включають заморожені яловичину жиловану I сорту в кількості 20-25 %, яловичину жиловану II сорту в кількості 35-40 % і шпик в

кількості 35-45 %, причому сировину спочатку заморожують в товщі шматка до температури мінус 8 °С, а перед переробкою температуру сировини доводять до мінус 2-4 °С, при цьому при приготуванні фаршу використовують сировину, яка містить 75-80 % замороженого і 20-25 % охолодженого м'яса, сушіння виконують у 2 етапи.

Опис винаходу

Винахід відноситься до м'ясної промисловості, а саме до технології виготовлення сирокочених і сиров'ялених ковбас.

Відомий спосіб виробництва напівсухих, сирокочених і сиров'ялених ковбас за [А.С. №558663, МПК А22С11/00], за яким сировину солять, готують фарш, виконують шприцювання, коптіння і сушіння.

Відомий також спосіб виробництва сирокочених ковбас за [патентом України №29269,16.10.2000, МПК А22С11/00], який передбачає посол сировини, приготування фаршу, шприцювання, коптіння і сушіння.

Однак відомі способи не забезпечують можливості використання тільки м'яса яловичини у виробництві сиров'ялених ковбас, що виключає можливість розширення асортименту даного виду продукції. Усі відомі способи включають процес коптіння, а це надає продукції приймаку копченості, що не відповідає вимогам і органолептичним показникам для сиров'ялених ковбас.

В основу винаходу поставлено завдання розробити такий спосіб виготовлення сиров'яленої ковбаси, в якому шляхом нового виконання операцій технологічного процесу дозволило б забезпечити можливість використання м'яса яловичини, скоротити тривалість процесу виготовлення ковбас, розширити асортимент виготовлюваної продукції.

Поставлене завдання вирішується способом виробництва сиров'яленої ковбаси "Кіровоградська", який передбачає підготовку сировини, шприцювання оболонки фаршем, осаджування і сушіння. Сировину заморожують в товщі куска до температури мінус 8°C, а перед переробкою температуру сировини доводять до мінус 2-4°C. Причому в якості сировини використовують м'ясо яловичини жиловане I сорту 20-25%, м'ясо яловичини жиловане II сорту 35-40% і шпик 35-45%. У якості прискорювача дозрівання використовують харчову добавку "Primal Rapid". Для приготування фаршу використовують сировину, яка вміщує 75% замороженого і 25% охолодженого м'яса. Крім того шпик у фарш додають після введення спецій і прискорювача дозрівання, а сушіння виконують у 2 етапи.

Відбирають і підготовлюють сировину. Беруть 20-25% яловичини I сорту і 35-40% яловичини II сорту і ретельно її жилюють. Жиловане м'ясо яловичини в кусках і шпик заморожують до температури мінус 8 °С. Заморожені блоки жилованого м'яса яловичини перед переробкою доводять до температури мінус 2-4°C.

Для приготування фаршу використовують сировину, яка вміщує не менше 75-80% замороженого і 20-25% охолодженого м'яса.

Заморожені блоки попередньо подрібнюють на машині для подрібнення м'ясних блоків, а охолоджене м'ясо подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм.

Приготування фаршу виконують на куттері. На початку подрібнення м'яса яловичини у куттері додають спеції, г (на 100кг несолоної сировини):

- цукор	200,0
- перець духмянний мелотий	100,0
- перець червоний мелотий	100,0
- мускатний горіх	100,0
- часник свіжий, очищений, подрібнений	200,0

Далі додають харчову добавку - прискорювач дозрівання "Primal Rapid" у кількості 1000г на 100кг несолоної сировини, яка сприяє утворенню молочнокислих бактерій, надає продукту приємний смак і аромат, гарний колір. Прискорювач дозрівання надає постачальник у вигляді готового продукту.

Допускається застосування замість цукру, перцю та мускатного горіху суміші "Peperoni RN" у кількості 1000г, на 100кг несолоної сировини.

Також допускається використання харчової добавки "Peperoni compact" замість добавки "Peperoni RN" і "Primal Rapid" у співвідношенні 1:1. Після введення спецій додають заморожений шпик у кількості 35-45%. Потім додають нітрит натрію у кількості 10г на 100кг несолоної сировини у вигляді 2,5% розчину. Куттерування продовжують до отримання зернистої структури розміром зерен не більше 3мм і додають сіль у кількості 3000г на 100кг несолоної сировини. Температура фаршу після куттерування повинна бути не нижче мінус 4°C.

Наповнення оболонки фаршем виконують на вакуумних або гідравлічних шприцах. При наповненні оболонки застосовують цівки діаметром на 10мм менші за діаметр оболонки. Фарш шприцюють щільно, щоб уникнути утворення повітряних пустот. Фарш шприцюють повільно, щоб уникнути утворення жирової плівки, яка перешкоджає відтоку вологи із батону. Батони в'яжуть прямі довжиною до 50см, в'язка довільна, на кінці батонів накладають кліпси (скрепки) з одночасним виводом петлі. Допускається форма батонів прямокутна або квадратна. Перев'язані батони навішують на рами так, щоб вони не торкалися один одного і піддають осаджуванню на протязі 24-72 годин при температурі 2-4 °С і відносній вологості повітря 85-90%. Швидкість руху повітря під час процесу осаджування 0,1м/с. Закінчення процесу осаджування визначають по стану оболонки, яка підсохла і щільно облягає батон, при натисканні на яку фарш не вдавлюється.

Після осаджування батони піддають сушінню в два етапи. На першому етапі сушіння виконують в термокамерах при температурі 18-22°C і відносній вологості повітря 75-85% на протязі 12-48 годин. На другому етапі сушіння виконують в клімокамерах при температурі 10-15°C і відносній вологості повітря 75-80% до досягнення масової долі вологи в продукті не більше 35% і відсутності санітарно-показових мікроорганізмів

(бактерій групи кишкових паличок). Допускається коптіння продукту в універсальній термокамері при температурі 18-22°C і відносній вологості повітря 75-85% на протязі 12-24 годин.

Для покращення зовнішнього вигляду ковбаси допускається після зняття оболонки батони вмочувати у желатин і панірувати в декоративних обсипках.

Вихід готової продукції 65% до маси несолоної сировини.

Використання у якості сировини м'яса яловичини дозволяє отримати сиров'ялені вироби із яловичини з високим вмістом білку і вітамінів.

Запропонований спосіб дозволить отримати продукт щільної консистенції з сухою та чистою поверхнею, вмістом масової долі води до 35%, рожевого до темно-червоного кольору у розрізі та ароматом прянощів і в'ялення, досягти відсутності мікроорганізмів.

Винахід дозволить розробити новий вид сиров'яленої ковбаси із яловичини, тим самим розширити асортимент продукції, отримати продукт з високими органолептичними показниками, забезпечити дотримання санітарних норм і вимог, скоротити термін виготовлення продукту.

Формула винаходу

1. Спосіб виробництва сиров'яленої ковбаси, що передбачає підготовку сировини, шприцювання оболонок фаршем, осаджування і сушіння, який відрізняється тим, що до складу сировини включають яловичину жиловану I сорту 20-25%, яловичину жиловану II сорту 35-40% і шпик 35-45%, сировину спочатку заморожують в товщі куска до температури мінус 8° С, а перед переробкою температуру сировини доводять до мінус 2-4° С, сушіння виконують у два етапи, а як прискорювач дозрівання використовують харчову добавку "Primal Rapid".

2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що при приготуванні фаршу використовують сировину, яка містить 75-80% замороженого і 20-25% охолодженого м'яса.

3. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що шпик додають у фарш після введення спецій і прискорювача дозрівання.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2006, N 4, 15.04.2006. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.