



(19) **UA** (11) **52 154** (13) **A**  
(51)МПК <sup>7</sup> **A 22С 11/00 А**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ДЕКЛАРАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ УКРАИНЫ**

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

(24) Дата начала действия патента: 16.12.2002

(46) Дата публикации: 15.12.2002

(72) Изобретатель:

Райкович Андрей Павлович, UA

(73) Патентовладелец:

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
"ПТИЦЕКОМБИНАТ", UA

**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВАЯНОЙ КОЛБАСЫ "КИРОВОГРАДСКАЯ"**

(57) Реферат:

Способ производства сыровяленной колбасы "Кировоградская" предусматривает подготовку сырья, шприцевание оболочек фаршем, осаждение и сушку. В состав сырья включают говядину жиловатую I сорта, говядину жиловатую II сорта и шпик, сырье сначала замораживают в толще куска, сушку выполняют в два этапа. В качестве ускорителя созревания используют

пищевую добавку "Primal Rapid".

Официальный бюлетьн "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2002, N 12, 15.12.2002. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.

U A 5 2 1 5 4 A

U A 5 2 1 5 4 A



(19) **UA** (11) **52 154** (13) **A**  
(51) Int. Cl.<sup>7</sup> **A 22C 11/00 A**

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF  
UKRAINE

STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL  
PROPERTY

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

(21), (22) Application: 2002031715, 01.03.2002  
(24) Effective date for property rights: 16.12.2002  
(46) Publication date: 15.12.2002

(72) Inventor:  
Raikovych Andrii Pavlovych, UA  
(73) Proprietor:  
OPEN-TYPE JOINT-STOCK COMPANY  
"PTAKHOKOMBINAT", UA

(54) **METHOD OF MAKING THE "KIROVOHRADSKA" FRESH AIR-DRIED SAUSAGE**

(57) Abstract:

A method of producing the "Kirovohradska" fresh air-dried sausage provides for preparing the raw material, forcing of casings with the mince, settling and drying. Fibrous beef of the first grade, fibrous beef of the second grade and salted pork fat are included to the composition of the raw material, which is first frozen in the thickness of a piece, the drying is carried out

in two stages. The food additive "Primal Rapid" is used as an agent speeding up the ripening.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2002, N 12, 15.12.2002. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.

U A 5 2 1 5 4 A

U A 5 2 1 5 4 A



(19) **UA** <sup>(11)</sup> **52 154** <sup>(13)</sup> **A**  
(51)МПК <sup>7</sup> **A 22C 11/00 A**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

**(12) ОПИС ВИНАХОДУ ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ УКРАЇНИ**

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

(24) Дата набуття чинності: 16.12.2002

(46) Публікація відомостей про видачу патенту  
(деклараційного патенту): 15.12.2002

(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 "Кіровоградська" передбачає підготовку сировини, шприцювання оболонки фаршем, осаджування і сушіння. До складу сировини включають яловичину

жиловану I сорту, яловичину жиловану II сорту і шпик, сировину спочатку заморожують в товщі куски, сушіння виконують у два етапи. Як прискорювач дозрівання використовують харчову добавку "Primal Rapid".

U A 5 2 1 5 4 A

U A 5 2 1 5 4 A

## 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 А22С 11/00 за яким сировину солять, готують фарш, виконують шприцювання, коптіння і сушіння.

Відомий також спосіб виробництва сирокочених ковбас за патентом України №29269 МПК А22С 11/00, 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 куски 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 уведення 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°C. 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 духмяний мелотий 100,0
- перець червоний мелотий 100,0
- мускатний горіх 100,0
- часник свіжий, очищений, 200,0
- подрібнений

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 порождин. Фарш шприцюють повільно, щоб уникнути утворення жирової плівки, яка перешкоджає відтоку вологи із батону. Батони в'яжуть прямими 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°C 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 обсіпках.

5 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.

10 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.

15

## Формула винаходу

20 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.

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

30 Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2002, N 12, 15.12.2002. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

35

40

45

50

55

60

65