



(19) RU⁽¹¹⁾ 2 214 110⁽¹³⁾ C1
(51) МПК⁷ A 23 L 1/317

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2002126729/13, 08.10.2002

(24) Дата начала действия патента: 08.10.2002

(46) Дата публикации: 20.10.2003

(56) Ссылки: ПОЗНЯКОВСКИЙ В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. - Новосибирск: изд. Новосибирского университета, 2001, с. 379-385. РОГОВ И.А. и др. Производство мясных полуфабрикатов. - М.: Колос-Пресс, 2001, с. 220-222, 225. Справочник технолога колбасного производства. Под ред. РОГОВА И.А. - М.: Колос, 1993, с. 150-177. ЗАБАШТА А.Г. и др. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. - М.: 2001, с. 152-458.

(98) Адрес для переписки:
129337, Москва, Ярославское ш., 120, корп.1,
кв.32, А.В. Федосееву

(71) Заявитель:

Федосеев Андрей Владимирович

(73) Патентообладатель:

Геута Вадим Сергеевич,
Селиванов Николай Павлович

(54) МЯСНОЙ ФАРШ (ВАРИАНТЫ) И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНОГО ФАРША (ВАРИАНТЫ)

(57) Реферат:

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способу производства мясного фарша. Способ предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины с требуемым в соответствии с рецептурой мясного фарша содержанием в мышечной ткани массовой доли соединительной и жировой тканей. На втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии. На первой стадии говядину измельчают на волчке. На второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при выпрессовывании фаршевой мясной массы через перфорированную поверхность с диаметром

отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз. Затем дополнительно измельчают выделенную на второй стадии соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировую ткань до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы. Дополнительно измельченную соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани возвращают в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша. Все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе. Технический результат, обеспечиваемый изобретением, состоит в получении готового фарша высокого качества за счет разработанного приема улучшения структурно-механических свойств мясного сырья при изготовлении фарша. 10 с. и 12 з.п. ф-лы.



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 214 110** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/317**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2002126729/13, 08.10.2002

(24) Effective date for property rights: 08.10.2002

(46) Date of publication: 20.10.2003

(98) Mail address:
129337, Moskva, Jaroslavskoe sh., 120,
korp.1, kv.32, A.V. Fedoseevu

(71) Applicant:

Fedoseev Andrej Vladimirovich

(73) Proprietor:

Geuta Vadim Sergeevich,
Selivanov Nikolaj Pavlovich

(54) **MEAT FARCE (VERSIONS) AND METHOD OF PRODUCING THE SAME (VERSIONS)**

(57) Abstract:

FIELD: meat industry. SUBSTANCE: method involves providing two-staged trimming of beef half carcasses: first stage including manual trimming and separating beef with muscular tissue having connective and fatty tissue content required by receipt, second stage including mechanical additional two-staged trimming of separated beef: first stage including grinding beef in grinder and second stage including mechanical separating from ground beef of connective tissue with meat flesh and fatty tissue remains by pressing farce meat mass through perforated surface with openings having diameter

smaller than diameter of grinder discharge grid openings by 5-13 times; additionally grinding connective tissue with flesh remains and fatty tissue until connective tissue pieces have size not in the excess of size of farce meat mass pieces; introducing additionally ground connective tissue with meat flesh and fatty tissue remains into farce meat mass for obtaining of meat farce. All mentioned operations are carried out in single process. EFFECT: improved structural and mechanical properties of raw meat due to optimized meat preparing and processing procedures and, accordingly, improved qualities of meat farce. 22 cl, 14 ex

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к производству мясных фаршей.

Фарши - это полуфабрикаты, представляющие собой смесь компонентов мясного и немясного сырья, предварительно подготовленных в количестве, соответствующем рецептуре для данного вида мясного продукта.

Известен способ производства мясного фарша (см. В.М. Позняковский. "Экспертиза мяса и мясопродуктов", Новосибирск, Издательство Новосибирского университета, 2001, с. 379-385), который включает несколько этапов: приготовление, фасовку, формование и вязку. Мясное сырье, подобранное по рецептуре, измельчают на волчке. Подготавливают немясное сырье согласно рецептуре. Смешивание компонентов фарша согласно рецептуре осуществляют на мешалках периодического действия или в фаршеприготовительных агрегатах непрерывного действия. Продолжительность смешивания 4-6 мин, температура готового фарша при этом должна быть не более 14°C. С целью поддержания нужной температуры в процессе приготовления фарша добавляют чешуйчатый лед в количестве до 5% взамен воды.

Фасуют фарш в искусственные оболочки диаметром 55-120 мм на шприцах и автоматах различных конструкций. Порции фарша массой 250 г расфасовывают на автоматах в алюминиевую кашированную фольгу, пергамент, подпергамент. Допускается фасовать вручную в различные упаковочные материалы, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора. Расфасованный мясной фарш направляют на охлаждение или замораживание.

Задачей настоящего изобретения как в части мясных фаршей, так и в части способов их производства, является обеспечение возможности получения готового фарша высокого качества, имеющего стабильные свойства и высокие органолептические качества.

Поставленная задача в части первого варианта выполнения способа решается за счет того, что способ производства мясного фарша предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины с требуемым в соответствии с рецептурой мясного фарша содержанием в мышечной ткани массовой доли соединительной и жировой тканей, на втором этапе проводят механическую дожилровку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выpressовывании фаршевой мясной массы через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой

мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с улучшенными структурно-механическими свойствами, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

5 На первой стадии дожилровки
10 рекомендуется использовать волчок с диаметром отверстий выходной решетки 16-25 мм, а на второй стадии целесообразно использовать перфорированную поверхность с диаметром отверстий 2-3 мм.

15 На второй стадии дожилровки рекомендуется выделять до 97,0% соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани от массы соединительной ткани, содержащейся в жилованной вручную говядине, причем выделенная соединительная ткань может
20 содержать мякотной ткани до 4,0%, а жировой ткани - до 1,5% от массы выделенной соединительной ткани.

25 При приготовлении мясного фарша дополнительно могут использовать жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезать свиную, причем сырье из свинины целесообразно измельчать и смешивать с мясным сырьем из говядины при
30 приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани, а говядину рекомендуется использовать с содержанием в мышечной ткани до 6,0%, или до 10,0%, или до 12,0% или до 20,0% массовой доли соединительной и жировой
35 тканей.

При приготовлении фарша в него могут вносить соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или
40 цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

45 По вышеописанному способу получают мясной фарш, который является вторым объектом изобретения.

Поставленная задача в части второго варианта выполнения способа решается за счет того, что способ производства мясного фарша предусматривает жиловку говяжьих
50 полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины первого сорта с содержанием в мышечной ткани не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей, на втором
55 этапе проводят механическую дожилровку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками
60 мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выpressовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 3% массовой доли соединительной и жировой ткани через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13

раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с содержанием не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

При приготовлении мясного фарша могут дополнительно использовать жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

При приготовлении фарша в него целесообразно вносить соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

По указанному способу получают мясной фарш, который является четвертым объектом изобретения.

Поставленная задача в части третьего варианта выполнения способа решается за счет того, что способ производства мясного фарша предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением односортной говядины с содержанием в мышечной ткани не более 10% массовой доли соединительной и жировой тканей, на втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша содержанием не более 10% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами, причем все перечисленные выше

операции осуществляют в едином технологическом процессе.

При приготовлении мясного фарша могут дополнительно использовать жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

При приготовлении фарша в него целесообразно вносить соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

По вышеописанному способу получают мясной фарш, который является шестым объектом изобретения.

Поставленная задача в части четвертого варианта выполнения способа решается за счет того, что способ производства мясного фарша предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины колбасной с содержанием в мышечной ткани не более 12% массовой доли соединительной и жировой тканей, на втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша содержанием не более 12% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

При приготовлении мясного фарша могут дополнительно использовать жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

При приготовлении фарша в него целесообразно вносить соль поваренную

пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

По вышеописанному способу получают мясной фарш, который является восьмым объектом изобретения.

Поставленная задача в части пятого варианта выполнения способа решается за счет того, что способ производства мясного фарша предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины второго сорта с содержанием в мышечной ткани не более 20% массовой доли соединительной и жировой тканей, на втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 10% массовой доли соединительной и жировой тканей через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша содержанием не более 20% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

При приготовлении мясного фарша могут дополнительно использовать жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

При приготовлении фарша в него целесообразно вносить соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

По вышеописанному способу получают мясной фарш, который является десятым объектом изобретения.

Технический результат, обеспечиваемый изобретением как в части вариантов производства мясного фарша, так и в части

продуктов, полученных по этим способам, состоит в обеспечении возможности получения готового фарша высокого качества, имеющего стабильные свойства и высокие органолептические качества за счет разработанного приема улучшения структурно-механических свойств мясного сырья при изготовлении фарша.

Изобретение иллюстрируется следующими примерами, которые, однако, не охватывают, а тем более не ограничивают весь объем притязаний данного изобретения.

Пример 1.

Для приготовления мясного фарша жилят говяжьих полутуш в два этапа.

На первом этапе проводят ручную жиловку с выделением говядины с содержанием в мышечной ткани с массовой доли соединительной и жировой тканей 6%.

На втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии. На первой стадии говядину измельчают на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 16-25 мм. А на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы через перфорированную поверхность с диаметром отверстий 2-3 мм.

На второй стадии дожиловки выделяют 97,0% соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани от массы соединительной ткани, содержащейся в жилованной вручную говядине. Выделенная соединительная ткань содержит мякотной ткани 4,0% а жировой ткани - 1,5% от массы выделенной соединительной ткани.

Выделенную на второй стадии соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани дополнительно измельчают до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы.

Затем дополнительно измельченную соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани возвращают в фаршевую мясную массу и получают мясной фарш с улучшенными структурно-механическими свойствами.

Все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

Таким образом, получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения: готовый продукт с улучшенными структурно-механическими свойствами, имеющий высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 2.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину жирную, которую измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

Получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 3.

Способ осуществляют аналогично примеру 1, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша в него дополнительно вносят соль поваренную пищевую, сахар-песок, белоксодержащие вещества животного происхождения, усилитель вкуса, цветовой стабилизатор, чеснок, фосфатосодержащий препарат, специи и пряности и комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

Описанным способом получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 4.

При производстве мясного фарша жилят говяжьи полутуши в два этапа.

На первом этапе проводят ручную жиловку с выделением говядины первого сорта с содержанием в мышечной ткани 6% массовой доли соединительной и жировой тканей.

На втором этапе проводят механическую дожилку выделенной говядины в две стадии: на первой говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием 3% массовой доли соединительной и жировой ткани через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 7 раз.

Выделенную на второй стадии соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани дополнительно измельчают до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы. Затем дополнительно измельченную соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани возвращают в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с содержанием 6% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами. Все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

Пример 5.

Способ осуществляют аналогично примеру 4, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованные вручную свинину жирную и нежирную, которые измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

Получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 6.

Способ осуществляют аналогично примеру 4, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину полужирную и шпик свиной, которые измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении

фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

При этом в мясной фарш дополнительно вносят соль поваренную пищевую, сахар-песок, чеснок, фосфатосодержащий препарат, специи и пряности.

Описанным способом получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 7.

При производстве мясного фарша жилят говяжьи полутуши в два этапа. На первом этапе проводят ручную жиловку с выделением говядины односортной с содержанием в мышечной ткани 10% массовой доли соединительной и жировой тканей.

На втором этапе проводят механическую дожилку выделенной говядины в две стадии: на первой говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием 5% массовой доли соединительной и жировой ткани через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 10 раз.

Выделенную на второй стадии соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани дополнительно измельчают до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы. Затем дополнительно измельченную соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани возвращают в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с содержанием 10% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами. Все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

Пример 8.

Способ осуществляют аналогично примеру 7, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину колбасную и обрезь свиную, которую измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

Получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 9.

Способ осуществляют аналогично примеру 7, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша в него дополнительно вносят соль поваренную пищевую, белоксодержащие вещества животного происхождения, усилитель вкуса, цветовой стабилизатор и комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

Описанным способом получают мясной фарш, который является самостоятельным

объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 10.

При производстве мясного фарша жилуют говяжьи полутуши в два этапа.

На первом этапе проводят ручную жиловку с выделением говядины колбасной с содержанием в мышечной ткани 12% массовой доли соединительной и жировой тканей.

На втором этапе проводят механическую дожилровку выделенной говядины в две стадии: на первой говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием 6% массовой доли соединительной и жировой ткани через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5 раз.

Выделенную на второй стадии соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани дополнительно измельчают до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы. Затем дополнительно измельченную соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани возвращают в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с содержанием 12% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами. Все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

Пример 11.

Способ осуществляют аналогично примеру 10, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную обрезь свиную, которую измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

Получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 12.

Способ осуществляют аналогично примеру 10, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша в него дополнительно вносят соль поваренную пищевую, сахар-песок, белоксодержащие вещества животного происхождения, цветовой стабилизатор, специи и пряности и комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

Описанным способом получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Пример 13.

При производстве мясного фарша жилуют говяжьи полутуши в два этапа.

На первом этапе проводят ручную жиловку с выделением говядины второго сорта с содержанием в мышечной ткани 20%

массовой доли соединительной и жировой тканей.

На втором этапе проводят механическую дожилровку выделенной говядины в две стадии: на первой говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием 10% массовой доли соединительной и жировой ткани через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 13 раз.

Выделенную на второй стадии соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани дополнительно измельчают до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы. Затем дополнительно измельченную соединительную ткань с остатками мясной мякоти и жировой ткани возвращают в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с содержанием 20% массовой доли соединительной и жировой тканей с улучшенными структурно-механическими свойствами. Все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

Пример 14.

Способ осуществляют аналогично примеру 13, за исключением того, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свиную жирную, полужирную, нежирную и колбасную, а также шпик свинной и обрезь свиную, которые измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

А также при приготовлении мясного фарша в него дополнительно вносят соль поваренную пищевую, сахар-песок, чеснок, фосфатосодержащий препарат, специи и пряности.

Получают мясной фарш, который является самостоятельным объектом изобретения. Готовый продукт имеет высокое качество и стабильные органолептические свойства.

Формула изобретения:

1. Способ производства мясного фарша, характеризующийся тем, что он предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины с требуемым в соответствии с рецептурой мясного фарша содержанием в мышечной ткани массовой доли соединительной и жировой тканей, а на втором этапе проводят механическую дожилровку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии

соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что на первой стадии дожилки используют волчок с диаметром отверстий выходной решетки 16-25 мм, а на второй стадии используют перфорированную поверхность с диаметром отверстий 2-3 мм.

3. Способ по любому из пп.1 и 2, отличающийся тем, что на второй стадии дожилки выделяют до 97,0% соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани от массы соединительной ткани, содержащейся в жилованной вручную говядине, причем выделенная соединительная ткань содержит мякотной ткани до 4,0%, а жировой ткани до 1,5% от массы выделенной соединительной ткани.

4. Способ по любому из пп.1-3, отличающийся тем, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани, а говядину используют с содержанием в мышечной ткани до 6,0%, или до 10,0%, или до 12,0%, или до 20,0% массовой доли соединительной и жировой тканей.

5. Способ по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что при приготовлении фарша в него вносят соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

6. Мясной фарш, характеризующийся тем, что он получен способом по любому из пп.1-5.

7. Способ производства мясного фарша, характеризующийся тем, что он предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины первого сорта с содержанием в мышечной ткани не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей, а на втором этапе проводят механическую дожилку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 3% массовой доли соединительной и

жировой ткани через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной

соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша с содержанием не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

8. Способ по п.7, отличающийся тем, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

9. Способ по любому из пп.7 и 8, отличающийся тем, что при приготовлении фарша в него вносят соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

10. Мясной фарш, характеризующийся тем, что он получен способом по любому из пп.7-9.

11. Способ производства мясного фарша, характеризующийся тем, что он предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением односортной говядины с содержанием в мышечной ткани не более 10% массовой доли соединительной и жировой тканей, а на втором этапе проводят механическую дожилку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша

содержанием не более 10% массовой доли соединительной и жировой тканей, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

12. Способ по п.11, отличающийся тем, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

13. Способ по любому из пп.11 и 12, отличающийся тем, что при приготовлении фарша в него вносят соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

14. Мясной фарш, характеризующийся тем, что он получен способом по любому из пп.11-13.

15. Способ производства мясного фарша характеризующийся тем, что он предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины колбасной с содержанием в мышечной ткани не более 12% массовой доли соединительной и жировой тканей, а на втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 6% массовой доли соединительной и жировой тканей через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша содержанием не более 12% массовой доли соединительной и жировой тканей, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

16. Способ по п.15, отличающийся тем, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую

мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

17. Способ по любому из пп.15 и 16, отличающийся тем, что при приготовлении фарша в него вносят соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

18. Мясной фарш, характеризующийся тем, что он получен способом по любому из пп.15-17.

19. Способ производства мясного фарша, характеризующийся тем, что он предусматривает жиловку говяжьих полутуш в два этапа, на первом из которых проводят ручную жиловку с выделением говядины второго сорта с содержанием в мышечной ткани не более 20% массовой доли соединительной и жировой тканей, а на втором этапе проводят механическую дожиловку выделенной говядины в две стадии, на первой из которых говядину измельчают на волчке, а на второй стадии осуществляют механическое выделение из измельченной говядины соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани при одновременном выпрессовывании фаршевой мясной массы с содержанием не более 10% массовой доли соединительной и жировой тканей через перфорированную поверхность с диаметром отверстий, меньшим диаметра отверстий выходной решетки волчка в 5-13 раз, с последующим дополнительным измельчением выделенной на второй стадии соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани до размеров кусочков соединительной ткани, не превышающих размеры кусочков фаршевой мясной массы, и возвращением дополнительно измельченной соединительной ткани с остатками мясной мякоти и жировой ткани в фаршевую мясную массу с получением мясного фарша содержанием не более 20% массовой доли соединительной и жировой тканей, причем все перечисленные выше операции осуществляют в едином технологическом процессе.

20. Способ по п. 19, отличающийся тем, что при приготовлении мясного фарша дополнительно используют жилованную вручную свинину жирную, и/или полужирную, и/или нежирную, и/или колбасную, и/или шпик свиной, и/или обрезь свиную, причем сырье из свинины измельчают и смешивают с мясным сырьем из говядины при приготовлении фарша на стадии возврата в фаршевую мясную массу дополнительно измельченной соединительной ткани.

21. Способ по любому из пп.19 и 20, отличающийся тем, что при приготовлении фарша в него вносят соль поваренную пищевую, и/или сахар-песок, и/или белоксодержащие вещества животного и/или растительного происхождения, и/или усилитель вкуса, и/или цветовой стабилизатор, и/или чеснок, и/или фосфатосодержащий препарат, и/или специи и пряности, и/или комплексные фосфатосодержащие смеси пряностей.

22. Мясной фарш, характеризующийся тем, что он получен способом по любому из

пп.19-21.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

RU 2 2 1 4 1 1 0 C 1

RU ? 2 1 4 1 1 0 C 1