



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1017253** **A**

3(51) А 22 С 13/00

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

И АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 3299860/28-13

(22) 24.04.81

(46) 15.05.83. Бюл. № 18

(72) И.Ф.Кайминь, Э.В.Клявиньш,
М.В.Мармур, Х.А.Норбертс и Г.А.Озо-
линя

(71) Ордена Трудового Красного Зна-
мени институт химии древесины АН Лат-
вийской ССР и Рижский мясоконсервный
комбинат

(53) 637.523(088.8)

(56) 1. ТУ К9-444-78 "Белковая кол-
басная оболочка".

2. Авторское свидетельство СССР
по заявке № 2883045/13,
кл. А 22 С 13/00, 1980.

(54) (57) СПОСОБ ПОДГОТОВКИ БЕЛКОВОЙ
ОБОЛОЧКИ ДЛЯ ФОРМОВКИ КОЛБАСНЫХ ИЗ-
ДЕЛИЙ, предусматривающий выдержива-
ние ее в водном растворе поваренной
соли, о т л и ч а ю щ и й с я тем,
что, с целью уменьшения прилипания
мясного фарша к оболочке, раствор
дополнительно содержит патоку, при
этом раствор готовят растворением
последней в воде до получения 80-
85%-ной концентрации, после чего до-
бавляют соль до полного насыщения,
причем выдерживание оболочки в раст-
воре перед формованием осуществляют
в течение 30-40 мин.

000 **SU** (11) **1017253** **A**

Изобретение относится к мясной промышленности, точнее к подготовке оболочки для формовки колбасных изделий.

Известен способ подготовки оболочки перед наполнением фарша путем вымачивания ее в воде в течение 1 ч [1].

Известен также способ подготовки белковой оболочки для формовки колбасных изделий, предусматривающий выдерживание ее в водном растворе поваренной соли [2].

Недостатком этих способов является то, что на оболочке при ее удалении остается 3-5% колбасной массы от веса колбасы.

Цель изобретения - уменьшение прилипания мясного фарша к оболочке.

Цель достигается тем, что согласно способу подготовки белковой оболочки для формовки колбасных изделий, предусматривающему выдерживание ее в водном растворе поваренной соли, раствор дополнительно содержит патоку, при этом раствор готовят растворением последней в воде до получения 80-85% концентрации, после чего добавляют соль до полного насыщения, причем выдерживание оболочки в растворе перед формованием осуществляют в течение 30-40 мин.

При термообработке колбас патока адсорбируется на оболочке и создает промежуточный слой между фаршем и оболочкой и препятствует диффузии и взаимодействию белковых молекул фарша с белковыми молекулами оболочки, в результате чего происходит значительное уменьшение адгезии фарша с оболочкой. Присутствие поваренной соли в оболочке уменьшает количество испаряющейся через оболочку воды, а также придает ей бактерицидные свойства.

Нижний предел концентрации патоки в растворе определяется тем ее минимальным количеством, которое должно оставаться на внутренней поверхности оболочки после движения фарша по оболочке.

Пример. Готовят раствор, состоящий из воды, патоки и поваренной соли. Растворением патоки в теплой воде готовят 80%-ный раствор. Соль прибавляют до полного насыщения полученного раствора (на дне сосуда должна остаться нерастворенная соль). Оболочку выдерживают в течение 35 мин в приготовленном растворе, затем набивают фарш. В дальнейшем процесс выработки колбас проводят по утвержденной технологии. Вначале батоны обжаривают при 100°C в течение 70 мин. Затем их варят в пароварочных камерах или в воде при 72°C до достижения в центре батона температуры 72°C. После варки колбасу сначала охлаждают под душем не менее 10 мин, а затем в камере при температуре не выше +4°C и относительной влажности воздуха 95%.

По этому способу были обработаны белковые колбасные оболочки "Белкозин" перед набивкой их фаршем и получены следующие результаты, которые представлены в таблице.

Способ обработки оболочки	Прилипание фарша к оболочке
Обработка водой	Прилипает 4,8% фарша от веса колбасы
Обработка 17%-ным раствором патоки	Прилипает 4,7% фарша
Обработка 65%-ным водным раствором патоки, насыщенным поваренной солью	Прилипает фарш частично (на входном конце батона на 1/4 его длины)
Обработка 80%-ным водным раствором патоки, насыщенным поваренной солью	Прилипания не наблюдается

Таким образом, изобретение позволяет значительно сократить безвозвратные потери мясопродуктов при потреблении колбас за счет уменьшения прилипания мясного фарша к оболочке.

Составитель И.Кутукова

Редактор А.Долинич

Техред М.Костик

Корректор В.Гирняк

Заказ 3414/4

Тираж 409

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