



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2007110001/13, 20.03.2007

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
20.03.2007

(45) Опубликовано: 20.12.2008 Бюл. № 35

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2118090 C1, 27.08.1998. RU 2102904
C1, 27.01.1998. RU 2188567 C1, 10.09.2002.
ОРЕШКИН Е.Ф. и др. Консервированные
мясопродукты. - М.: Легкая и пищевая
промышленность, 1982, с.48-51.

Адрес для переписки:

109316, Москва, ул. Талалихина, 26, ВНИИМП
им. В.М. Горбатова, патентный отдел

(72) Автор(ы):

Крылова Валентина Борисовна (RU),
Густова Татьяна Владимировна (RU),
Малыгина Валентина Ивановна (RU),
Атаманова Дарья Валерьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский
институт мясной промышленности им. В.М.
Горбатова Российской академии
сельскохозяйственных наук (RU),
Общество с ограниченной ответственностью
"Милана Фуд" (RU)

(54) КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ И СПОСОБ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству консервированных продуктов в полимерной таре. Способ включает измельчение мяса, подготовку рецептурных компонентов для гарнира и соуса. В качестве мяса используют говядину или баранину, или свинину, или мясо птицы, каждое в отдельности или в различном сочетании, мясо измельчают с получением фарша. В качестве гарнира используют макаронные изделия бланшированные. Массовое соотношение фарш мясной: гарнир: соус составляет соответственно

1,7:1:2,1. Продукт фасуют по 200-400 г в лотки из комбинированного материала, состоящего из PP/EVOH/PP, герметизируют с помощью пленки из PET/EVOH/PP. Продолжительность стерилизации 20-(40-55)-30 мин при температуре 115-120°C, противодействие поддерживается на постоянном уровне 0,22-0,30 МПа. Изобретение обеспечивает снижение энергоемкости процесса, продукт сохраняет пищевую ценность, органолептические свойства и безопасность для потребителя, при этом обеспечивается длительное сохранение доброкачественного продукта - 1 год. 2 н.п. ф-лы, 2 табл.



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(51) Int. Cl.

A23L 1/314 (2006.01)*A23B 4/005* (2006.01)**(12) ABSTRACT OF INVENTION**(21), (22) Application: **2007110001/13, 20.03.2007**(24) Effective date for property rights: **20.03.2007**(45) Date of publication: **20.12.2008 Bull. 35**

Mail address:

**109316, Moskva, ul. Talalikhina, 26, VNIIMP
im. V.M. Gorbatova, patentnyj otdel**

(72) Inventor(s):

**Krylova Valentina Borisovna (RU),
Gustova Tat'jana Vladimirovna (RU),
Malygina Valentina Ivanovna (RU),
Atamanova Dar'ja Valer'evna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Gosudarstvennoe nauchnoe uchrezhdenie
Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij
institut mjasnoj promyshlennosti im. V.M.
Gorbatova Rossijskoj akademii
sel'skokhozjajstvennykh nauk (RU),
Obshchestvo s ogranichennoj otvetstvennost'ju
"Milana Fud" (RU)**

(54) PRESERVED PRODUCT AND METHOD OF ITS MANUFACTURING

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method includes mincing of meat, preparation of the prescribed components for the garnish and sauce. Beef, mutton, pork or fowl are used as meat separately or in different combinations, the meat is minced. Blanched macaroni are used as garnish. Mass ratio of minced meat : garnish : sauce is respectively 1.7: 1:2.1. The product is packed in the amounts of 200-400g in trays made of combined material,

which consists of PP/EVOH/PP, it is sealed with the use of PET/EVOH/PP film. The duration of sterilisation is 20-(40-55)-30 min at temperature of 115-120°C, back pressure is sustained at the level of 0.22-0.30 MPa.

EFFECT: ensures reduction of the process energy intensity, the product preserves its nutrition value, organoleptic characteristics and consumer safety, also the 1 year duration of the shelf life of the good quality product is ensured.

2 cl, 2 tbl

RU 2 341 112 C1

RU 2 341 112 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству консервированных продуктов, представляющих собой готовые вторые блюда с мясом, гарниром и соусом.

Известны мясные консервированные продукты и способ их производства, предусматривающий измельчение мясного сырья, подготовку рецептурных компонентов, перемешивание, расфасовку смеси и стерилизацию (см. Е.Ф.Орешкин и др. «Консервированные мясopодукты» М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983 г.).

Известен способ производства мясорастительных консервов, выбранный в качестве ближайшего аналога изобретения, предусматривающий подготовку рецептурных ингредиентов, смешивание, фасовку, герметизацию и стерилизацию. Смесь фасуют в пакеты из комбинированной пленки (см. патент РФ №2118090, Кл. А23В 4/00, опубл. 1998 г., бюл. №24). Недостатком известного способа является использование упаковки в виде пакетов, что создает неудобства при потреблении консервов, невысокие барьерные свойства используемой комбинированной пленки.

Техническим результатом настоящего изобретения является расширение ассортимента мясных консервированных продуктов в полимерной потребительской таре, в частности консервов, представляющих собой готовые вторые блюда с мясом, гарниром и соусом, расфасованные в удобную при использовании упаковку, а также снижение энергоемкости процесса их производства.

Консервированный продукт имеет гарантированный срок хранения - 1 год, не требует обязательного помещения в холодильную камеру и не занимает много места.

Этот результат достигается тем, что способ производства консервированного продукта включает измельчение мяса, подготовку рецептурных компонентов. В качестве мяса используют говядину и/или баранину, и/или свинину, и/или мясо птицы, мясо измельчают с получением фарша, из рецептурных компонентов готовят гарнир и соус, в качестве гарнира используют макаронные изделия бланшированные. Массовое соотношение фарш мясной: гарнир: соус составляет соответственно 1,7:1:2,1. Продукт фасуют по 200-400 г в лотки из комбинированного материала, состоящего из PP/EVOH/PP, герметизируют с помощью пленки из PET/EVOH/СPP. Продолжительность стерилизации 20-(40-55)-30 мин при температуре 115-120°C, противодавление поддерживается на постоянном уровне 0,22-0,30 МПа.

В качестве соуса может быть использован, например, соус, приготовленный смешиванием муки с томат-пастой и/или сметаной с последующим добавлением ингредиентов, предусмотренных рецептурой и разведением водой. Разработка рецептуры соуса находится в компетенции квалифицированного специалиста. В составе соуса можно использовать лук, морковь, грибы, соль, сахар, специи.

Способ осуществляют следующим образом.

Жилованное мясо (говядину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14% или не более 20%, баранину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%, свинину с массовой долей жировой ткани не более 30% или мясо птицы, каждое в отдельности или в различном сочетании) измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм.

Макаронные изделия инспектируют, а затем бланшируют.

Приготовление соуса. Все ингредиенты соуса вносятся строго в соответствии с рецептурой. Муку соединяют с томат-пастой и/или сметаной, перемешивают до образования гомогенной массы. Затем добавляют ингредиенты, предусмотренные рецептурами, лук, морковь, специи, сахар перемешивают в куттере, постепенно добавляя воду. В частности специи можно выбирать из группы: перец черный молотый, перец душистый молотый, лавровый лист, кари, орегано, зелень укропа сушеная или их смесь. Подготовленный соус нагревают до температуры 70-80°C и передают на фасование.

Продукт фасуют в лотки из комбинированного материала, состоящего из PP/EVOH/PP, разрешенного для использования органами и учреждениями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, массой нетто 200-

400 г и герметически укупоривают пленкой из PET/EVOH/PP.

Упаковка имеет слой EVOH, который представляет собой сополимер этилена и винилового спирта (Ethylene vinyl alcohol). В различных странах может встречаться следующее его обозначение: EVAL, E/VAL, EVOL. EVOH имеет лучшие барьерные свойства из всех выпускаемых термопластичных полимеров. Характеризуется очень низкой проницаемостью по кислороду и другим газам ($P_{He} > P_{CO_2} > P_{O_2} > P_{N_2}$), водяным парам, ароматическим веществам, УФ-излучению.

Слой PET - это полиэтилентерефталат (Polyethyleneterephthalate). Могут встречаться зарубежные обозначения - PET, PETP, PETE, APET, CPET и отечественные названия - лавсан, ПЭТ, ПЭТФ.

Укупоренные лотки загружают в автоклавные корзины и направляют на стерилизацию. Стерилизацию консервов проводят по режимам, указанным в таблице 1.

Масса лотка, г	Продолжительность, мин	Температура, °С	Противодавление, МПа
200-400	20-(40-55)-30	115-120	0,22-0,30

Изобретение относится также к консервированному продукту, полученному этим способом.

Возможная рецептура консервированного продукта представлена в таблице 2.

Наименование сырья	Массовая доля компонентов, %
Макаронные изделия	35,28
Фарш мясной	20,6
Соус:	44,12
в том числе:	
Томат-паста	3,4
мука пшеничная	1,2
специи	0,4
соль йодированная	1,1
морковь измельченная, пассированная	5,0
лук репчатый пассированный	6,0
Вода	остальное

Предлагаемая рецептура по составу и количеству входящих в нее компонентов в сочетании с выбранными режимами термической обработки является оптимальной для получения консервов с высокими органолептическими показателями, но не ограничивает список возможных блюд, получаемых данным способом.

Расфасовка в лотки из комбинированного материала создает удобство при использовании продукта, относящегося к категории блюд «быстрого питания». Благодаря высокобарьерным свойствам упаковочного материала и оптимально рассчитанным параметрам стерилизации продукт сохраняет пищевую ценность, органолептические свойства и безопасность для потребителя, при этом обеспечивается длительное сохранение доброкачественного продукта - 1 год.

Использование предложенных режимов термообработки создает условия для экономии энергии: например, для предприятия мощностью 5 ТУБ в смену экономия энергозатрат составит более 4 млн. руб. за счет сокращения на 20-25% продолжительности собственно стерилизации по сравнению с традиционной металлической банкой для консервов.

Формула изобретения

1. Способ производства консервированного продукта, включающий измельчение мяса, подготовку рецептурных компонентов, фасовку, герметизацию и стерилизацию, отличающийся тем, что в качестве мяса используют говядину, и/или баранину, и/или свинину, и/или мясо птицы, мясо измельчают с получением фарша, из рецептурных компонентов готовят гарнир и соус, в качестве гарнира используют макаронные изделия бланшированные, при этом массовое соотношение фарш мясной : гарнир : соус составляет

соответственно 1,7:1:2,1, продукт фасуют по 200-400 г в лотки из комбинированного материала, состоящего из PP/EVOH/PP, герметизируют с помощью пленки из PET/EVOH/PP, стерилизацию проводят по следующим режимам:

5	продолжительность, мин	20-(40-55)-30
	температура, °C	115-120
	противодавление, МПа	0,22-0,30

2. Консервированный продукт, полученный способом по п.1.

10

15

20

25

30

35

40

45

50