

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) **RU**⁽¹¹⁾

2105479⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁶ A22C11/00

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: по данным на 17.02.2016 - прекратил действие

(21), (22) Заявка: 96110129/13, 27.05.1996

(45) Опубликовано: 27.02.1998

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: SU, авторское свидетельство, 1637734, кл. А 22 С 11/00, 1991. SU, авторское свидетельство, 1738202, кл. А 22 С 11/00, 1992.

(71) Заявитель(и):

Акционерное общество открытого типа
Московский мясокомбинат "Микомс"

(72) Автор(ы):

Дудин М.В.,
Киселев В.Б.,
Рыбалкин С.Н.,
Томилина В.А.,
Давыдова О.Н.

(73) Патентообладатель(и):

Акционерное общество открытого типа
Московский мясокомбинат "Микомс"

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНО-КОПЧЕНОЙ КОЛБАСЫ

(57) Реферат:

Использование: в процессе производства варено-копченой колбасы. Сущность изобретения: в процессе приготовления фарша вводят копильный препарат, для наполнения фаршем используют полиамидную оболочку. В процессе термообработки перед обжаркой проводят нагрев и сушку колбас при определенных режимах.

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способам производства варено-копченых колбас.

Известен способ производства варено-копченой колбасы, заключающийся в том, что посол сырья осуществляют в процессе смешивания ингредиентов, а на стадии приготовления фарша последний подвергают вибрационной обработке с одновременным вакуумированием [1]

При этом преследуется цель сокращение процесса приготовления колбас.

Известен также способ производства варено-копченых колбас, предусматривающий подготовку мясного сырья говядины и свинины, измельчение и посол, приготовление фарша, наполнение оболочек фаршем, осадку и термообработку, включающую процессы обжарки и варки [2]

Целью изобретения является улучшение органолептических показателей готовых изделий.

Цель достигается тем, что в процессе приготовления фарша вводят копильный препарат, для наполнения фаршем используют полиамидную оболочку, а в процессе термообработки перед обжаркой проводят нагрев и сушку колбас, при этом нагрев осуществляют при 115 125°C в течение 8-12 мин, а сушку при 80 90°C в течение 25 35 мин.

Пример 1. При приемке мясное сырье осматривают, подвергают промывке или дополнительной зачистке.

На обвалку направляют охлажденное сырье с температурой в толще мышц $2 \pm 2^\circ\text{C}$ или размороженное

с температурой не ниже 1°C . В процессе жиловки говядину и свинину нарезают на куски массой $1,0 \pm 0,5$ кг, шпик и грудинку на полосы размером примерно 15 x 30 см.

Шпик, свиную грудинку или жирную свинину охлаждают до температуры $2^{\pm} 2^{\circ}\text{C}$ или подмораживают до температуры минус $2^{\pm} 1^{\circ}\text{C}$.

При использовании замороженного мяса на костях его предварительно размораживают.

Замороженные блоки из жилованного мяса также предварительно размораживают.

Можно использовать блоки говядины, свинины, шпика и свиной грудинки без размораживания (при этом их следует предварительно освободить от упаковки).

Параллельно проводят подготовку пряностей, которая заключается в измельчении, просеивании и прохождении через магнитоулавливатель, а также взвешивании специй согласно рецептуре. Коптильный препарат подготавливают в соответствии с действующей инструкцией по их применению и добавляют его на стадии обработки нежирного сырья после внесения нитрита натрия, если он был использован при посоле мяса. Подготовленную жилованную говядину и свинину солят в кусках или шроте (мясо, измельченное на волчке с диаметром отверстий решетки от 16 до 25 мм) в мелком измельчении, добавляя на каждые 100 кг сырья 2,5 кг поваренной соли и 10 г нитрита натрия в виде раствора 2,5 или 5,0%-ной концентрации. (Разрешается добавление нитрита натрия при составлении фарша).

Посоленное сырье выдерживают в различных емкостях при температуре $3^{\pm} 1^{\circ}\text{C}$ с кусках в течение 1 сут, в виде шрота не менее 24 ч. При использовании замороженных блоков рекомендуется их предварительно измельчать на куски толщиной от 20 до 50 мм на машинах для измельчения мясных блоков и отеплять

до температуры минус $3^{\pm} 2^{\circ}\text{C}$.

Приготовление фарша осуществляется следующим образом.

Первый способ.

Перед приготовлением фарша выдержанное в посоле сырье измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 4-6 мм, после чего перемешивают в мешалке с добавлением изолированного соевого белка (если он предусмотрен рецептурой) с добавлением воды (льда) на гидратацию белка в соотношении белок вода 1:4, пряностей, нитрита натрия, если он не был добавлен при посоле, фосфатов, аскорбината натрия и воды (льда) в количестве 5-10% к массе несоленого сырья. При использовании несоленого сырья, шпика, грудинки и жирной свинины их измельчают на шпигорезках, в куттере или другом оборудовании на кусочки размером, предусмотренным рецептурой. При приготовлении фарша на них добавляют соль из расчета 2,5% к массе несоленого сырья.

Перемешивание фарша в мешалке производят до получения вязкого фарша и равномерного распределения кусочков шпика, грудинки или жирной свинины.

Общая продолжительность перемешивания составляет 6-8 мин. Приготовленный фарш допускается

выдерживать в камере при температуре не выше $6^{\pm} 2^{\circ}\text{C}$ в течение 12-24 ч в емкостях массой не более 120 кг.

Приготовление фарша может осуществляться на куттере. Сырье куттеруют в течение 0,5-1,0 мин, затем добавляют изолированный соевый белок (если он предусмотрен рецептурой) с добавлением воды (льда) на гидратации белка в соотношении белок вода 1:4, пряности, нитрит натрия, коптильный препарат, фосфаты, подмороженное жиросодержащее сырье, аскорбинат натрия, воду (лед) 5-10%

Окончание процесса куттерования определяют по рисунку фарша, в котором кусочки жиросодержащего сырья равномерно распределены в мясной части фарша. При использовании несоленого сырья на него в куттер добавляют соль из расчета 2,5%

Общая продолжительность измельчения 2,0-3,0 мин в зависимости от конструкции куттера и количества ножей.

Второй способ.

Приготовление фарша осуществляют на поточно-механизированных линиях или куттерах, предназначенных для измельчения замороженного мяса с использованием хорошо заостренных ножей куттера.

Подмороженное сырье куттеруют 0,5-1,0 мин, добавляя соль, изолированный соевый белок (если он предусмотрен рецептурой) с добавлением воды (льда) на гидратацию белка в соотношении белок вода 1:4, пряности, нитрит натрия в виде раствора 2,5 или 5%-ной концентрации, коптильный препарат, затем добавляют жиросодержащее сырье, аскорбинат натрия, воду (лед) 5-10% и продолжают куттеровать еще 1,0-1,5 мин.

Общая продолжительность куттерования составляет 1,5-2,0 мин. Окончание процесса куттерования определяют по рисунку фарша, в котором кусочки равномерно распределены в мясной части фарша.

Температура фарша после куттерования минус $(2^{\pm} 1)^{\circ}\text{C}$.

Фаршем наполняют искусственные полиамидные "барьерные" оболочки.

Сформированные батоны навешивают на полки и рамы и подвергают осадке в течение 1-2 сут при

температуре $3^{\pm} 1^{\circ}\text{C}$.

После осадки батоны направляют на термическую обработку. Термообработку проводят в универсальных термокамерах по следующим режимам: нагрев 8-12 мин при $75-85^{\circ}\text{C}$, сушка 28-32 мин при $80-90^{\circ}\text{C}$ и варка 90-120 мин при $76-78^{\circ}\text{C}$.

Окончание процесса варки определяют по достижению в центре батона температуры $73 \pm 1^{\circ}\text{C}$.
Органолептические показатели: вид на разрезе фарш розового до темно-красного цвета, равномерно перемешан и содержит кусочки шпика размером не более 3 мм (жирной свинины или грудинки).
Массовая доля влаги в готовом изделии не более 65% консистенция упругая, запах и вкус свойственные данному виду продукта без посторонних привкуса и запаха.

Формула изобретения

Способ производства варено-копченой колбасы, предусматривающий подготовку мясного сырья говядины и свинины, измельчение и посол, приготовление фарша, наполнение оболочек фаршем, осадку и термообработку, включающую процессы обжарки и варки, отличающийся тем, что в процессе приготовления фарша вводят коптильный препарат, для наполнения фаршем используют полиамидную оболочку, а в процессе термообработки перед обжаркой проводят нагрев и сушку колбас, при этом нагрев осуществляют при температуре $75-85^{\circ}\text{C}$ в течение 8-12 мин, а сушку при $80-90^{\circ}\text{C}$ в течение 25-35 мин.

ММ4А Досрочное прекращение действия патента Российской Федерации на изобретение из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе

Дата прекращения действия патента: **28.05.1998**

Номер и год публикации бюллетеня: **22-2002**

Извещение опубликовано: **10.08.2002**
