



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42551 (13) U
(51) МПК (2009)
A23K 1/10
A23K 1/14
A23K 1/18

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ВОЛОГОГО КОРМУ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН

1

2

(21) u200901270

(22) 16.02.2009

(24) 10.07.2009

(46) 10.07.2009, Бюл.№ 13, 2009 р.

(72) ЄГОРОВ БОГДАН ВІКТОРОВИЧ, БОРДУН
ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) 1. Спосіб виробництва вологого корму для домашніх тварин, що передбачає підготовку м'ясної та зернової сировини, жиру, приготування фаршу, фасування та стерилізацію готового продукту, який відрізняється тим, що додатково використовують рибну сировину, суміш сухих компонентів та біологічних добавок, овочі, причому як жировий компонент використовують жирову композицію, як м'ясну сировину додатково використовують м'ясо птиці або кроля та яловичі субпродукти I та II категорій, субпродукти птиці, при цьому з м'яса птиці та кроля попередньо видаляють трубчасті кістки, промивають, печінку жилують, нарізають на шматки масою 300-500 г, промивають в холодній воді та/або бланшують при кипінні протягом 15-20 хв., при гідромодулі 1:3, вимочують або промивають холодною водою серце та/або бланшують при кипінні 50-60 хв., при гідромодулі 1:3, легені вимочують та/або нарізають на шматки масою 300-400 г і бланшують при кипінні 50-60 хв., при гідромодулі 1:3, нирки жилують, розрізають вздовж пополам або на 4-16 частин, ретельно промивають або вимочують в холодній проточній воді, до видалення властивого їм запаху та/або бланшують при кипінні протягом 5-10 хв., при гідромодулі 1:1, рубець миють в теплій воді, зачищають, нарізають на шматки масою 400-500 г та/або бланшують при кипінні протягом 50-60 хв., при гідромодулі 1:3, мізки промивають та/або бланшують в киплячій воді 10-15 хв., при гідромодулі 1:3, м'ясо діафрагми та м'ясні обрізки оглядають, жилують і миють в чанах або мийних барабанах, селезінку очищують, жилують і миють в чанах або мийних барабанах та/або бланшують при кипінні 50-60 хв., при гідромодулі 1:3, вим'я звільняють від залишків жиру, розрізають на шматки масою 300-400 г та/або бланшують 35-40 хв., при гідромодулі 1:3, після бланшування яловичі субпродукти I та II

категорій охолоджують до температури не вище 12 °С, субпродукти птиці очищають, миють в проточній воді та/або бланшують до розм'якшення, при гідромодулі 1:3, охолоджують до температури не вище 12 °С, рибну сировину очищають і промивають, підготовлені таким чином компоненти подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм, очищені зернові компоненти здрібнюють до розмірів частинок 3-4 мм, дозують та змішують, суміш зернових компонентів пропарюють, екструдують, екструдат охолоджують, подрібнюють і просіюють, сухі компоненти та біологічні добавки очищують від домішок, просіюють, здрібнюють, дозують і змішують, овочі калібрують, миють, очищають, повторно миють, ріжуть і видаляють з них домішки та/або піддають бланшуванню до розм'якшення, охолоджують до температури не вище 12 °С, подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм, тваринні жири очищують, підігривають, дозують та змішують із попередньо очищеною і здозованою рослинною олією та/або риб'ячим жиром, а також з антиокиснювачем та емульгатором, підготовлені таким чином компоненти обробляють у кутері або мішалці протягом 5-8 хв. до отримання однорідної мазеподібної маси, при цьому спочатку завантажують більш грубу сировину, потім більш м'яку і лускоподібний заморожений кістковий бульйон в кількості 4,5-5 % від маси основної м'ясної та/або рибної сировини, додають суміш сухих компонентів та біологічних добавок, суміш зернових компонентів, овочі, жирову композицію, причому в процесі кутерування рівномірно доливають кістковий бульйон, який одержують після виварювання кісток, для приготування якого трубчасту рядову кістку, кулаки від трубчастих кісток промивають в проточній холодній воді, рядову кістку після миття подрібнюють, кістки завантажують в двостінний котел, заливають водою при гідромодулі 1:3 і варять протягом 3,5-4 год. при температурі 95-96 °С, після закінчення варіння бульйон відстоюють і видаляють з поверхні жир, одержаний бульйон очищують, фільтрують на сітчастих фільтрах з отворами діаметром 0,7-0,8 мм.

UA (19) 42551 (13) U

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як рибну сировину використовують рибу або продукти її переробки.

3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що як жирову композицію використовують суміш рослин-

них олій соняшnikової та/або кукурудзяної, та/або соєвої та тваринних жирів та/або свинячого, та/або курячого жиру, та/або риб'ячого жиру, а також антиокиснювача та емульгатора.

Корисна модель відноситься до галузі виробництва кормів, зокрема до способів виробництва кормів для домашніх тварин (собак та котів) і може використовуватися для забезпечення повноцінним харчуванням домашніх тварин різного віку та фізіологічного стану.

Відомі способи виробництва м'ясних консервів для собак "Доллі", "Лада", "Реке" з введенням до їх складу лише субпродуктів, залишків, які утворилися при переробці птиці, повареної солі і води [Орешкин Е.Ф., Костенко Ю.Г., Апроксина С.К. Производство кормов для домашних животных: Обзорная информация. -М.: АгроНИИТЭИММП, 1992. 28с. (с.7-12)].

Недоліком відомих способів виробництва м'ясних кормів для собак "Доллі", "Лада", "Реке" є відсутність компонентів білкового походження (борошна м'ясокісткового, рибного та ін.), зернових компонентів (при достатньому вмісті вуглеводів організм домашніх тварин використовує для задоволення своїх енергетичних потреб в першу чергу їх, а не білки, при умові їх засвоєння), овочів, тваринного жиру і рослинної олії, а також незбалансованості за вмістом поживних і мінеральних речовин, що робить дані корми неповноцінними для нормального харчування тварин.

Найближчим до заявленого є спосіб виробництва м'ясорослинного корму для собак "Чемпіон +", який містить яловичі обрізки і легені, зернову сировину (гречку та/або рис, та/або пшоно, та/або вівсяну крупу, та/або перлову крупу), жир топлений харчовий яловичий або кістковий, сіль, воду, що включає: розморожування заморожених блоків м'ясної сировини і їх здрібнення, жир яловичий або кістковий використовують в розтопленому вигляді, зернову сировину пропускають через магнітний сепаратор для видалення сторонніх домішок (при необхідності зерно замочують). Далі в мішалку завантажують підготовлені компоненти, змішують їх і передають на фасування і стерилізацію або проводять термічну обробку шляхом варіння [Пат. 2106788 России, МПК А23К1/16, К1/10. Мясорастительный корм для собак "Чемпион +" /Д.Е. Субботин, И.А. Коршунова, Ю.Г. Костенко, Е.Ф. Орешкин - №97109039/13, 1997.06.16; 1998.03.20].

Недоліком способу за прототипом є відсутність ряду необхідних компонентів корму і відповідно технологій їх підготовки (наприклад, компонентів білкового походження (борошна м'ясокісткового, рибного та ін.), овочів, рослинної олії і ін.), що призводить до незбалансованості за

вмістом вітамінів та мінеральних речовин, а також за жирнокислотним складом, і тим самим робить його неповноцінним для нормального харчування тварин.

В основу корисної моделі покладена задача створити такий спосіб виробництва вологого корму (паштету) для домашніх тварин, в якому шляхом введення більш широкого спектру компонентів і технологій їх підготовки (наприклад, термічна обробка зернової сировини) досягається забезпечення високої кормової цінності і збалансованості за основними поживними речовинами у відповідності з вимогами і нормами рекомендацій годівлі домашніх тварин.

Поставлена задача вирішена в способі виробництва вологого корму для домашніх тварин, що передбачає підготовку м'ясної та зернової сировини, жиру, приготування фаршу, фасування та стерилізацію готового продукту тим, що додатково використовують рибну сировину, суміш сухих компонентів та біологічних добавок, овочі, причому як жировий компонент використовують жирову композицію, як м'ясну сировину додатково використовують м'ясо птиці або кроля та яловичі субпродукти I та II категорій, субпродукти птиці, при цьому з м'яса птиці та кроля попередньо видаляють трубочасті кістки, промивають, печінку жилують, нарізають на шматки масою 300-500г, промивають в холодній воді та/або бланшують при кипінні протягом 15-20хв., при гідромодулі 1:3, вимочують або промивають холодною водою серце та/або бланшують при кипінні 50-60хв., при гідромодулі 1:3, легені вимочують та/або нарізають на шматки масою 300-400г і бланшують при кипінні 50-60хв., при гідромодулі 1:3, нирки жилують, розрізають вздовж пополам або на 4-16 частин, ретельно промивають або вимочують в холодній проточній воді, до видалення властивого їм запаху та/або бланшують при кипінні протягом 5-10хв., при гідромодулі 1:1, рубець миють в теплій воді, зачищають, нарізають на шматки масою 400-500г та/або бланшують при кипінні протягом 50-60хв., при гідромодулі 1:3, мізки промивають та/або бланшують в кип'ячій воді 10-15хв., при гідромодулі 1:3, м'ясо діафрагми та м'ясні обрізки оглядають, жилують і миють в чанах або мийних барабанах, селезінку очищують, жилують і миють в чанах або мийних барабанах та/або бланшують при кипінні 50-60хв., при гідромодулі 1:3, вим'я звільняють від залишків жиру, розрізають на шматки масою 300-400г та/або бланшують 35-40хв., при гідромодулі 1:3, після блан-

шування яловичі субпродукти I та II категорій охолоджують до температури не вище 12°C, субпродукти птиці очищають, миють в проточній воді та/або бланшують до розм'якшення, при гідромодулі 1:3, охолоджують до температури не вище 12°C, рибну сировину очищають і промивають, підготовлені таким чином компоненти подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм, очищені зернові компоненти здрібнюють до розмірів частинок 3-4мм, дозують та змішують, суміш зернових компонентів пропарюють, екструдують, екструдат охолоджують, подрібнюють і просіюють, сухі компоненти та біологічні добавки очищають від домішок, просіюють, здрібнюють, дозують і змішують, овочі калібрують, миють, обчищають, повторно миють, ріжуть і видаляють з них домішки та/або піддають бланшуванню до розм'якшення, охолоджують до температури не вище 12°C, подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм, тваринні жири очищують, підігрівують, дозують та змішують із попередньо очищеною і здозованою рослинною олією та/або риб'ячим жиром, а також з антиокиснювачем та емульгатором, підготовлені таким чином компоненти обробляють у кутері або мішалці протягом 5-8хв. до отримання однорідної мазеподібної маси, при цьому спочатку завантажують більш грубу сировину, потім більш м'яку і лускоподібний заморожений кістковий бульйон в кількості 4,5-5% від маси основної м'ясної та/або рибної сировини, додають суміш сухих компонентів та біологічних добавок, суміш зернових компонентів, овочі, жирову композицію, причому в процесі кутерування рівномірно доливають кістковий бульйон, який одержують після виварення кісток, для приготування якого трубчасту рядову кістку, кулаки від трубчастих кісток промивають в проточній холодній воді, рядову кістку після миття подрібнюють, кістки завантажують в двостінний котел, заливають водою при гідромодулі 1:3 і варять протягом 3,5-4год при температурі 95-96°C, після закінчення варіння бульйон відстоюють і видаляють з поверхні жир, одержаний бульйон очищують, фільтрують на сітчастих фільтрах з отворами діаметром 0,7-0,8мм.

Як рибну сировину використовують рибу або продукти її переробки.

Як жирову композицію використовують суміш рослинних олій соняшникової, та/або кукурудзяної, та/або соєвої та тваринних жирів та/або свинячого, та/або курячого жиру, та/або риб'ячого жиру, а також антиокиснювача та емульгатора.

При складанні рецептур вологих кормів (паштетів) для домашніх тварин було використано широкий спектр вихідної сировини, яку можемо за певними ознаками виділити в декілька окремих груп: суміш зернових компонентів, суміш вологих компонентів, суміш сухих компонентів та біологічних добавок, жири.

Зернові компоненти в процесі виробництва вологих кормів піддають термічній обробці, в ре-

зультаті чого відбуваються значні зміни оброблюваної сировини, починаючи від зміни фізичних властивостей, поліпшення смакових якостей, підвищення кормової цінності і закінчуючи стерилізацією зерна. З цієї метою очищені зернові компоненти здрібнюють до розмірів частинок 3-4мм, дозують та змішують. В результаті одержують суміш зернових компонентів, яку пропарюють і екструдують. В результаті пропарювання температура пропареної суміші збільшується до 75-85°C, при цьому вологість її складає 16-17%. Одержаний екструдат охолоджують, подрібнюють і просіюють з метою одержання мучнистої фракції суміші зернових компонентів.

Процес підготовки сухих компонентів та біологічних добавок (сухе молоко, яєчний порошок, дріжджі кормові, дріжджі пивні, сухий буряковий жом, кісткове борошно, м'ясокісткове борошно, рибне борошно, водорості, трав'яне борошно, висівки пшеничні, зародок пшеничний, премікс, таурін та ін.) здійснюють згідно «Правилам ведення технологічного процесу на комбикормових заводах». Підготовлені компоненти дозують і змішують з метою одержання попередньої суміші сухих компонентів та біологічних добавок.

В якості вологої сировини використовують м'ясну сировину (м'ясо, субпродукти), рибну сировину (рибу або продукти її переробки), овочі.

М'ясо (м'ясо яловиче, м'ясо птиці, м'ясо кроля) та яловичі субпродукти I та II категорій (наприклад, легені, серце, печінка, рубець, нирки та ін.), субпродукти птиці перед приготуванням розморожують (при необхідності), перевіряють. Далі сировину піддають обвалюванню, жилуванню, подрібненню на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм, субпродукти використовують як в сирому так і в бланшованому вигляді. При використанні кролятини та курятини необхідно попередньо виділити трубчасті кістки.

Процес підготовки рибної сировини (риби або продуктів її переробки) (наприклад, кілька чорноморська, скумбрія, оселедець та ін.) також розпочинають з дослідження її за органолептичними показниками. Розморожену (при необхідності), оглянуту сировину очищують, промивають. Крупну рибу додатково піддають очищенню від луски, нутрощів, відділенню крупних кісток і подрібненню на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм.

Овочі (морква, буряк, картопля, кабак, цикорій та ін.) як і всі попередні види сировини повинні бути свіжими, не в'ялими, не пліснявими, без сторонніх запахів, добре промиті в чистій воді. Овочі піддають калібруванню, миттю в проточній воді, очищенню, повторному миттю, видаленню пошкоджених місць (при необхідності), нарізанню та/або бланшуванню, подрібненню на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм.

Режими технологічного процесу підготовки вологої сировини при виробництві вологого корму (паштету) для домашніх тварин наведені в табл.1.

Таблиця 1

Режими технологічного процесу підготовки вологої сировини при виробництві вологого корму (паштету) для домашніх тварин

Сировина	Технологічний процес, обладнання, режими
М'ясо яловиче	розморожування (при необхідності), обвалювання, жилування
М'ясо птиці, кроля	розморожування (при необхідності), видалення трубчастих кісток, промивання
Яловичі субпродукти I та II категорій (наприклад, легені, серце, печінка, рубець, нирки та ін.)	розморожування (при необхідності), зачищення, жилування, промивання або вимочування, нарізання на шматки масою 300-500г та/або бланшування, ГМ 1:1, ГМ 1:3
Субпродукти птиці	розморожування (при необхідності), очищення, миття в проточній воді та/або бланшування до розм'якшення, ГМ (1:3)
Риба	розморожування (при необхідності), очищення, промивання
Овочі	калібрування, миття, очищення, повторне миття, нарізання та/або бланшування протягом 5-8хв. при температурі 80°C або до розм'якшення

- після бланшування яловичі субпродукти I та II категорій та субпродукти птиці охолоджують до температури не вище 12°C.

Процес підготовки жирової композиції (суміш тваринних жирів і рослинних олій), яка являє собою емульговану та стабілізовану суміш із збалансованим жирнокислотним складом, а саме за вмістом лінолевої та ліноленової, лінолевої та арахідонової кислот включає в себе процес очищення, підігрівання (тваринний жир), дозування змішування з попередньо очищеною і здозованою рослинною олією та/або здозованим рибацьким жиром, а також з антиокиснювачами та емульгатором. Одержану суміш змішують, емульгують і подають у фаршемішалку для подальшого приготування корму.

Попередньо підготовлену м'ясну сировину - розморожену або охолоджену - (сире м'ясо, сирі та/або охолоджені яловичі субпродукти I та II категорій, сирі та/або охолоджені субпродукти птиці та/або рибу або продукти її переробки) подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм, а потім обробляють у кутері протягом 5 - 8хв. до отримання однорідної мазеподібної маси. При цьому спочатку завантажують більш грубу сировину (наприклад, рубець), потім більш м'яку і лускоподібний заморожений кістковий бульйон в кількості 5% від маси основної м'ясної та/або рибної сировини. Потім додають суміш сухих компонентів та біологічних добавок, суміш зернових компонентів, овочі (здрібнені на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм), жирову композицію. У процесі кутерування рівномірно доливають кістковий бульйон.

Підготовлений фарш (паштетну масу) фасують в попередньо підготовлену металеву та/або скляну тару, герметично закупорюють. Закупорені банки завантажують в автоклавні корзини і передають на стерилізацію при відповідних режимах, охолоджують, сортують, термостатують (витримують 15 діб), розбраковують, етикетують і направляють на реалізацію.

Процес виготовлення консервів з моменту обробки сировини до початку стерилізації не перевищує 2 години, а від закупорювання до початку

стерилізації - не більше 30хв. Режими стерилізації консервованих паштетів залежать від їх рецептури, виду і розміру тари.

Термін зберігання даного продукту складає 24 місяці.

Під час процесу виробництва вологого корму (паштету) для домашніх тварин згідно з даною корисною моделлю використовується стандартне обладнання, яке застосовується при виробництві паштетів, ковбас, м'ясо-овочевої консервної продукції.

Таким чином, виробництво вологого корму (паштету) для домашніх тварин може бути реалізоване в будь-яких консервних цехах, які займаються виробництвом паштетів, м'ясних і м'ясо-овочевих консервів, без зміни технологічних схем і обладнання, які застосовуються у виробництві.

Приклад №1. Виробництво вологого корму (паштету) для домашніх тварин:

1. Підготовка компонентів фаршу (паштетної маси)

1.1. Підготовка м'ясної сировини (м'яса яловичого та яловичих субпродуктів I та II категорій):

Попередньо заморожену м'ясну сировину (м'ясо яловиче та яловичі субпродукти I та II категорій) піддавали розморожуванню.

1.1.1. М'ясо яловиче піддавали обвалюванню, жилуванню.

1.1.2. Підготовка яловичих субпродуктів I та II категорій:

Печінку оглядали, жилували, видаляючи кровоносні судини, залишки жирової тканини, лімфатичні вузли, жовчні протоки, промивали в холодній проточній воді, нарізали на шматки масою 300-500г.

Серце оглядали, розрізали пополам, відділяючи згустки крові, промивали в холодній проточній воді, бланшували при кипінні 60хв., при гідромодулі 1:3. Охолоджували на стелажах до температури не вище 12°C.

Легені вимочували протягом 2год, промивали, зачищали нарізали на шматки масою 300-400г і бланшували при кипінні 60хв., при гідромодулі 1:3. Охолоджували на стелажах до температури не вище 12°C.

Нирки жилювали - видаляючи жирові відкладення і судинні вузли. Потім розрізали їх вздовж пополам, ретельно промивали в холодній проточній воді, щоб видалити властивий їм запах, бланшували при кипінні протягом 5-10хв., при гідромодулі 1:1. Охолоджували на стелажах до температури не вище 12°C.

Рубець після ретельного оглядумили в теплій (50°C) воді, зачищали ножом для видалення залишків слизової оболонки і темних плям, нарізали на шматки масою 500г та бланшували при кипінні протягом 60хв., при гідромодулі 1:3.

1.2. Підготовка зернової сировини:

Очищені зернові компоненти здрібнювали до розмірів частинок 3-4мм, дозували та змішували. В результаті одержали суміш зернових компонентів, яку пропарювали і екструдували. В результаті пропарювання температура пропареної суміші збільшується до 80°C, при цьому вологість її складає 16,5%. Зволожену зернову суміш екструдували на виробничому прес-екструдері марки ЭЗ-150. Одержаний екструдат охолоджували, подрібнювали і просіювали з метою одержання мучнистої фракції суміші зернових компонентів.

1.3. Підготовка сухих компонентів та біологічних добавок:

1.3.1. Підготовка сухих компонентів:

Підготовка КПХВ (м'ясокісткове борошно, дріжджі кормові), борошністої сировини (ячний порошок) - очищали від сторонніх та металоманітних домішок, при необхідності просіювали і подрібнювали крупну фракцію).

1.3.2. Підготовка біологічних добавок:

Премікс, таурін, сіль йодовану піддавали контрольному просіюванню. Підготовлені компоненти дозували і змішували з метою одержання попередньої суміші сухих компонентів та біологічних добавок.

1.4. Підготовка овочів:

Моркву калібрували, мили в проточній воді до повного видалення забруднення і домішок, очищали, повторно мили, нарізали, бланшували протягом 5-8хв. при температурі 80°C, охолоджували на стелажах до температури не вище 12°C.

1.5. Підготовка жирової композиції:

Яловичий і свинячий жири, соняшникову і кукурудзяну олії очищали, підігрівали - яловичий жир до температури 42°C, свинячий жир до температури 38°C, дозували, змішували, додавали антиокиснювач («Тетравіт») та емульгатор (фосфатидний концентрат). Одержану суміш змішували та емульгували.

1.6. Підготовка бульйону:

При приготуванні фаршу (паштетної маси) використовували кістковий бульйон, який одержали після виварення кісток, для приготування якого трубчасту рядову кістку, кулаки від трубчастих кісток промивали в проточній холодній воді. Рядо-

ву кістку після миття подрібнювали. Кістки завантажували в двостінний котел, заливали водою (при співвідношенні кістки до води 1:3) і варили протягом 4год при температурі 95°C. Після закінчення варіння бульйон відстоювали і видаляли з поверхні жир. Вихід бульйону по відношенню до кістки складає 1:1. Одержаний бульйон очищали, фільтрували на сітчастих фільтрах з отворами діаметром 0,7-0,8мм.

2. Приготування фаршу (паштетної маси):

Попередньо підготовлену м'ясну сировину (сире м'ясо яловиче та охолоджені яловичі субпродукти I та II категорій) здрібнювали на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм, а потім обробляли в кутері протягом 5-8хв. до отримання однорідної мазеподібної маси. При цьому спочатку завантажували більш грубу сировину (наприклад, рубець), потім більш м'яку і лускоподібний заморожений кістковий бульйон в кількості 5% від маси основної м'ясної сировини. Потім додавали суміш сухих компонентів та біологічних добавок, суміш зернових компонентів, овочі (здрібнювали на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3мм), жирову композицію. У процесі кутерування рівномірно доливали кістковий бульйон.

3. Одержання готового продукту:

Підготовлений фарш (паштетну масу) фасували в попередньо підготовлену металеву тару, герметично закупорювали. Закупорені банки завантажували в автоклавні корзини і передавали на стерилізацію при відповідних режимах, охолоджували, сортували, термостатували (витримували 15 діб), розбраковували, етикетували.

Процес виготовлення консервів з моменту обробки сировини до початку стерилізації не перевищує 2 години, а від закупорювання до початку стерилізації - не більше 30хв. В залежності від номера банки підібраний режим стерилізації.

Термін зберігання даного продукту складає 24 місяці.

Під час процесу виробництва вологого корму (паштету) для домашніх тварин згідно з даною корисною моделлю використовується стандартне обладнання, яке застосовується при виробництві паштетів, ковбас, м'ясо-овочевої консервної продукції.

Таким чином, виробництво вологого корму (паштету) для домашніх тварин може бути реалізоване в будь-яких консервних цехах, які займаються виробництвом паштетів, м'ясних і м'ясо-овочевих консервів, без зміни технологічних схем і обладнання, які застосовуються у виробництві.

Приклад №2. Виробництво вологого корму (паштету) для домашніх тварин:

Спосіб здійснювали аналогічно прикладу 1. При приготуванні фаршу додавали яловичі субпродукти в сирому вигляді, а також буряк та цикорій.