



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **146005** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A21C 11/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 05481	(72) Винахідник(и): Мудрик Владислав Євгенович (UA), Віннікова Людмила Григорівна (UA), Богатирьова Наталія Олегівна (UA), Агунова Лариса Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 25.08.2020	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 14.01.2021	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 13.01.2021, Бюл.№ 2	(73) Володілець (володільці): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРОКОПЧЕНОГО БАЛИКУ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення ферментованого продукту з м'яса свиней включає сушіння, згідно з корисною моделлю, м'ясо, після ферментації, підморожують до температури в центрі -1,5 ... -2 °С, нарізають на слайси товщиною 1,5-2 мм, викладають на решітки з нержавіючої сталі та проводять процес копчення димом при температурі 32±2 °С протягом 5 хвилин, та сушіння, при цьому процес здійснюють при температурі 30-38 °С, відносній вологості повітря 74-76 % протягом 60-90 хв.

UA 146005 U

UA 146005 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва м'ясних виробів, конкретно - делікатесних виробів з м'яса.

Як найближчий аналог вибрано спосіб виробництва "Балык дарницкий сырокопченый высшего сорта" [див. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник и др. - М.: Колос, 1993. - С. 355-356.].

Відомий спосіб включає наступні технологічні операції.

Підготовка сировини: Охолоджені свинячі напівтуші розбирають на три відруби. Використовують спинний та поперековий м'яз, без шкіри із шаром шпигу товщиною не більше 0,5 см, довжиною не більше 45 см і шириною близько 10 см.

10 Соління: сировину натирають засолювальною сумішшю, що містить 2500 г солі і 125 г цукру на 100 кг сировини, укладають у ємності і витримують 24 години. Потім заливають розсолем температурою 4 °С (в 100 л розсолу 14 кг кухонної солі, 2500 г цукру, 75 г нітриту натрію).

15 Дозрівання: сировину витримують на дозріванні при 3...5 °С упродовж 2...3 діб. Після витримування у розсолі сировину вивантажують на стелажі для стікання та додаткового визрівання протягом 24 годин. Посолену сировину вимочують у воді (температура 20±2 °С) впродовж 2...4 годин та промивають теплою водою (температура не більше 36 °С), після чого підпетлюють шпагатом та направляють на копчення;

Копчення: проводять димом при температурі 32±3 °С протягом 24...36 годин в залежності від маси продукту.

20 Сушіння: висушують в сушильних камерах при температурі 13±2 °С та відносній вологості повітря 75...78 % продовж 3...4 діб.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- підготовка сировини;
- соління;
- 25 - дозрівання;
- копчення;
- сушіння.

Але, відомий спосіб має дуже тривалий виробничий цикл - приблизно 8 діб, що є економічно невідповідним.

30 В основу корисної моделі поставлена задача - розробити удосконалений спосіб прискореного виготовлення ферментованого м'ясного продукту, в якому, за рахунок зменшення товщини продукту, та зміни температурних параметрів сушіння, забезпечити отримання продукту з прискореним строком сушіння без зміни органолептичних властивостей.

35 Поставлена задача вирішена в способі виробництва сырокопченого балику, що включає підготовку сировини, соління, дозрівання, копчення та сушіння тим, що перед сушінням проводять підморожування сировини, до температури у центрі продукту -2±2 °С, після чого нарізають на слайси товщиною 1.5-2 мм, викладають на решітці з нержавіючої сталі та проводять процес сушіння при температурі 30-38 °С, відносній вологості повітря 74-76 % протягом 60-90 хв.

40 З метою інтенсифікації виробничого циклу та зменшення енергетичних затрат, було проведено прискорене сушіння за рахунок збільшення шару продукту.

Спосіб здійснюється в наступному порядку.

1. Підготовка сировини.

45 Охолоджені свинячі напівтуші розбирають на три відруби. Використовують спинний та поперековий м'яз, без шкіри із шаром шпигу товщиною не більше 0,5 см, довжиною не більше 45 см і шириною коло 10 см.

2. Соління сировини.

50 Сировину натирають засолювальною сумішшю, що містить 2500 г солі і 125 г цукру на 100 кг сировини, укладають у ємності і витримують 24 години. Потім заливають розсолем температурою 4 °С (в 100 л розсолу 14 кг кухонної солі, 2500 г цукру, 75 г нітриту натрію). Сировину витримують на дозріванні при 3...5 °С упродовж 2...3 діб. Після витримування у розсолі сировину вивантажують на стелажі для стікання та додаткового визрівання протягом 24 годин.

3. Підморожування сировини.

55 Сировину після посолу заморожують при температурі - 18 °С до температури в центрі сировини -1.5 ...-2 °С.

4. Нарізання на слайси.

Після підморожування сировину нарізають на слайси товщиною 2 мм, викладають на решітці з нержавіючої сталі.

60 5. Копчення.

Проводять димом при температурі 32 ± 2 °C протягом 5-10 хвилин.

6. Сушіння.

Процес сушіння проводять при температурі 30-38 °C, відносній вологості повітря 74-76 % протягом 60-90 хв. Після цього продукт охолоджують при температурі 0...4 °C протягом 20-30 хв.

7. Вакуумне пакування

Після термічної обробки продукт пакують по 80 ± 5 г у пакет під вакуумом.

Приклад 1.

1. Підготовка сировини

Охолоджені свинячі напівтуші розбирають на три відруби.

2. Соління сировини

Сировину натирають засолювальною сумішшю, що містить 2500 г солі і 125 г цукру на 100 кг сировини, укладають у ємності і витримують 24 години. Потім заливають розсолем температурою 4 °C (в 100 л розсолу 14 кг кухонної солі, 2500 г цукру, 75 г нітриту натрію). Сировину витримують на дозріванні при 4 ± 1 °C упродовж 2 діб. Після витримування у розсолі сировину вивантажують на стелажі для стікання та додаткового визрівання протягом 24 годин.

3. Підморожування сировини

Сировину після посолу підморожують при температурі -18 °C до температури в центрі сировини -2 °C.

4. Нарізання на слайси.

Після підморожування сировину нарізають на слайси товщиною 2 мм, викладають на решітки з нержавіючої сталі.

5. Копчення

Проводять димом при температурі 32 °C протягом 5 хвилин.

6. Сушіння

Процес сушіння проводять при температурі 38 °C, відносній вологості повітря 76 % протягом 90 хв.

Після термічної обробки продукт пакують по 80 г у пакет під вакуумом.

Приклади 2 і 3 здійснювали аналогічно так, як наведено у прикладі 1, але:

в прикладі 2:

- товщина - 2 мм;

- температура сушіння 30 °C

- тривалість сушіння 240 хв.

в прикладі 3:

- товщина - 1,5 мм;

- температура сушіння 38 °C

- тривалість сушіння 60 хв.

Отриманий продукт має вигляд слайсів рожево-червоного кольору з ніжним смаком класичного, сирокопченого балику, та вираженим ароматом, без сторонніх присмаку та запаху.

Має щільну та еластичну структуру.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виготовлення ферментованого продукту з м'яса свиней, що включає сушіння, який **відрізняється** тим, що м'ясо після ферментації підморожують до температури в центрі -1,5 ... -2 °C, нарізають на слайси товщиною 1,5-2 мм, викладають на решітки з нержавіючої сталі та проводять процес копчення димом при температурі 32 ± 2 °C протягом 5 хвилин, та сушіння, при цьому процес здійснюють при температурі 30-38 °C, відносній вологості повітря 74-76 % протягом 60-90 хв.