



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **63844** (13) **U**
(51) МПК (2011.01)
A22C 11/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ

1

2

(21) u201102710

(22) 09.03.2011

(24) 25.10.2011

(46) 25.10.2011, Бюл.№ 20, 2011 р.

(72) ВІННИКОВА ЛЮДМИЛА ГРИГОРІВНА, ШАРПЕ
ГАННА ОЛЕКСАНДРІВНА, АСАУЛЯК АЛЬОНА
ВАСИЛІВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Спосіб виробництва пельменів, що передба-
чає підготовку компонентів, приготування тіста,
приготування фаршу, формування і заморожуван-
ня, який **відрізняється** тим, що фарш готують із
попередньо подрібненої замороженої м'ясної си-
ровини при температурі (-4...-5)°С.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, зокрема до способу виробництва м'ясних
напівфабрикатів.

З моніторингу науково-технічних літературних
джерел виявлено, що найближчим до корисної
моделі, яка заявляється, є спосіб виробництва
пельменів (див. ДСТУ 4437: 2005).

Відомий спосіб складається з декількох етапів,
які включають наступні технологічні операції:

- підготовка компонентів;
- приготування тіста;
- приготування фаршу;
- формування;
- заморожування.

Даний спосіб вибрано прототипом.

Прототип та корисна модель, яка заявляється,
мають такі спільні ознаки (операції):

- підготовка компонентів;
- приготування тіста;
- приготування фаршу;
- формування;
- заморожування.

Наведений спосіб має такий недолік: м'ясну
сировину перед приготуванням фаршу необхідно
розморожувати перед приготуванням, а потім зно-
ву охолоджувати, що знижує вихід готової продук-
ції та може викликати погіршення мікробіологічних
показників, а також потребує витрат часу та енер-
гоносіїв.

В основу корисної моделі поставлено задачу
розробити спосіб виробництва пельменів, в якому,
шляхом приготування фаршу з замороженої м'яс-
ної сировини, можливо отримати готовий продукт з
вищим виходом та поліпшеними показниками яко-
сті.

Поставлена задача вирішена в способі вироб-
ництва пельменів, що передбачає підготовку ком-
понентів, приготування тіста, приготування фаршу,
формування і заморожування, тим, що фарш го-
тують із попередньо подрібненої замороженої м'я-
сної сировини при температурі (-4...-5)°С.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є:

- використання замороженої м'ясної сировини
(блоків);
- проведення попереднього подрібнення замо-
роженої сировини (блоків);
- температурний режим приготування фаршу.

Підвищити якість та інтенсифікувати виробни-
чий процес виробництва заморожених м'ясних
напівфабрикатів дозволяють сучасні технології з
використанням холоду. Перспективним способом
являється утримання мінусових температур при
виробництві упродовж всього технологічного циклу
і миттєвому заморожуванні продукту, що забезпе-
чує бажаний ефект.

Завдяки проведенню шокового заморожування
м'ясних напівфабрикатів, що триває лише 20...40
хв., значно скорочується тривалість виробничого
процесу. Окрім цього, перевагою технології шоко-
вого заморожування являється те, що пельмені не
злипаються і не розварюються в процесі приготу-
вання, мають високі смакові показники.

Одним з найголовніших аспектів виготовлення
пельменів з замороженої м'ясної сировини є якість
блоків, оскільки від цього залежить і якість власне
готового продукту, його функціонально-
технологічні показники, і строки зберігання.

Суть технології виробництва пельменів із ви-
користанням замороженої м'ясної сировини (бло-

(13) **U**
(11) **63844**
(19) **UA**

ків) полягає в дотриманні мінусової температури впродовж всього технологічного процесу.

Виробництво пельменів із замороженої м'ясної сировини (блоків) має наступну послідовність: заморожену м'ясну сировину (блоки) піддають вхідному контролю, розпаковують та направляють на попереднє подрібнення. Температура м'ясної сировини після подрібнення повинна бути (-6)...(-8)°C. Потім подрібнену заморожену м'ясну сировину передають на процес приготування фаршу.

Спочатку сировину подрібнюють на вовчку (з діаметром решітки 16 мм і 5 мм), передають до мішалки, куди відповідно до рецептури додають воду та інші інгредієнти. Загальний час вимішування рецептурних компонентів становить 8 хв., а температура фаршу (-4)...(-5)°C.

Для приготування тіста спочатку проводять відтеплення та просіювання борошна, готують льєзон. Підготовлене борошно та льєзон подають до тістомісильника, де проводять замішування тіста впродовж 30 хв.

Після приготування фарш з температурою (-4)...(-5)°C та тісто передають на формування виробів.

Заморожування м'ясних напівфабрикатів відбувається в швидкоморозильних апаратах при температурі (-30±2)°C.

Приклад 1

Виробляють пельмені, як описано вище, при цьому температура фаршу становить (-4)°C.

Приклад 2

Виробляють пельмені, як описано вище, при цьому температура фаршу становить (-5)°C.

Приклад 3

Виробляють пельмені, як описано вище, при цьому температура фаршу становить (-2)°C.

Приклад 4

Виробляють пельмені, як описано вище, при цьому температура фаршу становить 1 °C.

Функціонально-технологічні показники пельменів наведено в таблиці. Як видно з даних таблиці, зразки пельменів, які виробляють за прикладами 1 і 2 при температурних режимах (-4...-5)°C мають вище значення вмісту води та менші втрати при тепловій обробці, що забезпечує отримання готового продукту з вищим виходом в порівнянні з зразками пельменів, що виробляють за прикладами 3 і 4.

Таблиця

Функціонально-технологічні показники пельменів

Показник	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Масова частка води, %	83,1	83,3	78,2	75,7
Втрати маси при тепловій обробці, %	10	10	16,5	20