



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **71060** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A23L 1/31 (2006.01)
A22C 7/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 03568</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.03.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.06.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2012, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Віннікова Людмила Григорівна (UA), Шарпе Ганна Олександрівна (UA), Асауляк Альона Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОТЛЕТ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва котлет передбачає заморожування м'ясної сировини (блоків), підготування компонентів, приготування фаршу, формування і заморожування. Фарш готують з подрібненої замороженої м'ясної сировини.

UA 71060 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до способу виробництва м'ясних напівфабрикатів.

З моніторингу науково-технічних літературних джерел виявлено, що найближчим до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб виробництва котлет (див. ТУ 9214-403-23476484-01).

5 Відомий спосіб складається з декількох етапів, які включають наступні технологічні операції:
заморожування м'ясної сировини (блоків);
підготування компонентів;
приготування фаршу;
формування;

10 заморожування.

Даний спосіб вибраний найближчим аналогом.

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

15 підготування компонентів;
приготування фаршу;
формування;
заморожування.

20 Наведений спосіб має такий недолік: м'ясну сировину перед приготуванням фаршу необхідно розморожувати, це може викликати погіршення мікробіологічних показників та якості готових виробів, а також потребує додаткових витрат енергоносіїв.

В основу корисної моделі поставлено задачу - розробити спосіб виробництва котлет, в якому, за рахунок приготування фаршу з замороженої м'ясної сировини, отримати готовий продукт із поліпшеними показниками якості.

25 Поставлена задача вирішена в способі виробництва котлет, що передбачає заморожування м'ясної сировини (блоків), підготування компонентів, приготування фаршу, формування і заморожування, згідно з корисною моделлю, фарш готують з подрібненої замороженої м'ясної сировини з температурою (-4...-5)°C.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є:

30 використання замороженої м'ясної сировини (блоків);
температурна фаршу.

35 Однією з основних задач при виробництві заморожених м'ясних напівфабрикатів є збереження їхніх смакових якостей, а також тривалі строки зберігання. І впоратися із цією задачею дозволяють сучасні технології з використанням холоду. Головна вимога - це втримання мінусової температури продукту впродовж усього технологічного процесу і миттєве його заморожування. Завдяки "шоковому" заморожуванню час цієї технологічної операції займає всього 20...40 хвилин.

Перевагами такої технології "шокової" заморозки є те, що м'ясні напівфабрикати не злипаються, не розварюються й не розвалюються в процесі приготування, а також характеризуються гарними смаковими показниками.

40 Основним аспектом виготовлення напівфабрикатів з замороженої м'ясної сировини являється якість блоків, адже від цього показника залежить і якість готового продукту, і його функціонально-технологічні властивості, і строки зберігання.

Одним із сучасних напрямків удосконалювання процесу переробки замороженої сировини є процес подрібнення без розморожування блоків.

45 Спосіб виробництва котлет із замороженої сировини здійснюють у наступній послідовності: заморожені м'ясні блоки піддають вхідному контролю, розпаковують та направляють на попереднє подрібнення. Температура м'ясної сировини після подрібнення повинна бути не вище -8 °C. Потім подрібнену заморожену м'ясну сировину передають на процес приготування фаршу.

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

Із отриманого фаршу формують котлети овальної форми товщиною 2...2,5 см.

55 Заморожування м'ясних напівфабрикатів відбувається в швидкокоморозильних апаратах при температурі (-30)°C.

Приклад 1

Виробили котлети, як описано вище, при цьому температура фаршу становила -4°C.

Приклад 2

Виробили котлети, як описано вище, при цьому температура фаршу становить -5°C.

60 Приклад 3

Виробили котлети, як описано вище, при цьому температура фаршу становить -2°C.

Приклад 4

Виробили котлети, як описано вище, при цьому температура фаршу становить 1 °С.

- 5 Органолептичні показники котлет наведено в таблиці. Як видно з даних, зразки котлет, які виробляють за прикладом 1 і 2 при температурних режимах (-4...-5)°С, мають вищі бали з органолептичної оцінки, що дозволяє покращити показники якості готових продуктів.

Таблиця

Органолептичні показники котлет

Показник	Органолептична оцінка, бал			
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
Зовнішній вигляд	9	9	9	8
Вигляд на розрізі	9	9	8	7
Смак та запах	9	9	9	9
Консистенція	9	9	8	6
В середньому	9	9	8,5	7,5

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва котлет, що передбачає заморожування м'ясної сировини (блоків), підготування компонентів, приготування фаршу, формування і заморожування, який **відрізняється** тим, що фарш готують з подрібненої замороженої м'ясної сировини з температурою -4...-5 °С.

15

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601