



(19) KG (11) 253 (13) C 1

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ к предварительному патенту Кыргызской Республики

(21) 970069.1

(22) 12.05.97

(46) 30.09.98, Бюл. № 3, 1998

(76) Баткибекова М.Б., Тамабаева Б.С., Сарыбаева Р.И., Султанкулова А.С., Василькова Т.В., Кулмурзаева А. (KG)

(56) Технология мяса и мясопродуктов / Алексина Л.Т., Большаков А.С., Бересков В.Г. и др. - М.: Агропромиздат, 1988. - С. 287

(54) Способ изготовления вареных колбас

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при изготовлении вареных колбас. Оно позволяет повысить пищевую ценность вареных колбас, снизить энергонасыщенность вследствие добавления в фарш 2 % водного раствора - микрокристаллической целлюлозы (МКЦ), полученной из вторичных продуктов переработки целлюлозосодержащего материала. Способ приготовления вареных колбас, предусматривающий измельчение сырья, составление фарша по рецептуре, шприцевание, вязку, термическую обработку и охлаждение, включает добавление МКЦ в количестве до 2 % к массе сырья взамен мяса. 2 табл., 5 пр.

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при изготовлении вареных колбас.

Известен способ изготовления колбас, применяемый на мясокомбинатах, заключающийся в том, что при составлении фарша добавляют различные белковые добавки в количестве до 20 % с целью создания безотходной технологии (Алексина Л.Т., Большаков А.С., Боресков В.Г. и др. /Под ред. И.А. Рогова "Технология мяса и мясопродуктов": - М.: Агропромиздат, 1988. - 287 с).

Недостатком известного способа является высокая калорийность готового продукта.

Задачей изобретения является повышение качества с одновременным снижением калорийности готовых колбасных изделий с использованием микрокристаллической целлюлозы (МКЦ) "Анкир".

Сущность способа заключается в том, что в мясной фарш добавляют при перемешивании водный раствор микрокристаллической целлюлозы в количестве от 1 до 10 % к массе сырья. Затем, согласно рецептуре, при регулярном перемешивании

добавляют в смесь специи и соль с последующим соблюдением операции по технологии.

Добавляемая в мясной фарш МКЦ - это, в первую очередь, пищевая добавка при изготовлении диетических продуктов для профилактики и лечения ожирения. Кроме того, МКЦ остро необходима тем, кто живет в экологически неблагополучных регионах для выведения из организма вредных и токсических веществ, и тем, кто потребляет недостаточное количество овощей и фруктов, хлеба грубого помола, а также для тех, что хочет нормализовать работу желудочно-кишечного тракта (Сарыбаева Р.И., Василькова Т.В., Султанкулова А.С. "Целлюлоза в форме порошка. Получение. Свойства". - Фрунзе: "Илим", 1986; Уголов А.М. "Достижения физиологии и проблемы питания". //Вестник АН СССР, 1984, № 6).

Указанный препарат получают из вторичных продуктов переработки целлюлозосодержащего материала, нерастворим в воде, порошок белого цвета, без запаха и вкуса.

Пример 1. Приготовленное измельченное мясо по рецептуре сардельки 1-го сорта: говядина жилованная 2-го сорта - 58 кг, свинина жилованная полужирная - 42 кг тщательно перемешивают, составляют мясной фарш, после чего добавляют специи и пряности (в г на 100 кг сырья): соль поваренную -2500; нитрит натрия - 7.5; сахар-песок - 180, перец черный или белый молотый -110, кориандр молотый - 110; чеснок свежий или консервированный - 100. Количество добавляемой воды составляет 30 - 35 % к массе сырья. Приготовленный таким образом фарш шприцают в оболочку, производят вязку, подвергают кратковременной осадке, обжарке, варке и охлаждению.

Пример 2. То же, что в примере 1, но с добавлением 1 % МКЦ к массе сырья взамен мяса. Для чего в 50 % воды, используемой при приготовлении фарша вареных колбас по рецептуре, добавляют МКЦ, а затем водный раствор добавляют в фарш.

Пример 3. То же, что в примере 1, но с добавлением 2 % МКЦ к массе сырья.

Пример 4. То же, что в примере 1, но с добавлением 5 % МКЦ к массе сырья.

Пример 5. То же, что в примере 1, но с добавлением 10 % МКЦ к массе сырья.

Анализ полученных экспериментальных данных (по органолептической оценке) в зависимости от количества добавляемого препарата свидетельствует о том, что наилучшее качество изделий было в примерах 2,3. При дегустации готовая продукция имела естественную розовую окраску без постороннего привкуса и запаха, плотной консистенции.

С увеличением количества добавляемой МКЦ (выше 5 %) все органолептические показатели остаются постоянными, за исключением консистенции, которая становится крошивой, поэтому нецелесообразно брать большое количество МКЦ.

Как видно из таблиц, готовые колбасные изделия не отличаются друг от друга в записи мости от способа их изготовления. Таким образом, использование микрокристаллической целлюлозы позволяет снизить содержание дорогостоящих ингредиентов, в частности, мяса без снижения вкусовых качеств продукта.

Таблица 1

Органолептические показатели продуктов, полученных по изобретенному способу и прототипу

Показатели продукта	По изобретенному способу	По прототипу
Консистенция	упругая	упругая
Вид на разрезе	цвет розовый, фарш без серых пятен и пустот	бледно-красноватый, фарш без серых пятен и пустот
Запах и вкус	свойственный данному продукту, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	свойственный данному продукту, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха

Таблица 2

Физико-химические показатели продуктов по изобретенному способу и прототипу

Показатели продукта	По изобретенному способу	По прототипу
Содержание влаги, %	6.7	67.6
pH	6.1	6.1
нитрит натрия, мг, %	0.37	0.38
Соль, %	2.6	2.7
Зола, %	2.6	2.6

Формула изобретения

Способ изготовления вареных колбас, предусматривающий измельчение сырья, составление фарша, шприцевание, вязку, обжарку, варку, охлаждение, отличающийся тем, что при составлении фарша добавляют 2 % водный раствор микрокристаллической целлюлозы к массе сырья взамен мяса.

Составитель описания

Кожомкулова ГА.

Ответственный за выпуск

Арипов С.К.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41, факс: (312) 68 17 03