

Корисна модель належить до готельно-ресторанної справи та харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів.

Відомий аналог - спосіб виробництва емульсійної системи для м'ясних посічених напівфабрикатів (Патент на корисну модель № 93826), який включає використання тваринного білка, води та рослинної олії.

Недоліком цього виробу є те, що у технології виробництва використовують продукти тваринного походження та підвищену кількість насичених жирів. Продукти тваринного походження не бажані в раціоні веганів, вегетаріанців, та людей, що постують. Також споживання червоного м'яса протипоказано багатьом групам населення за станом здоров'я.

Задача корисної моделі полягає в створенні способу виробництва рослинного фаршу, який має високу харчову цінність, завдяки тому, що у технологічний процес додають соєво-пшеничну сировину, оброблену в екструдері, соняшникову та кокосову олії. Також, завдяки додаванню гідролізованих рослинних білків, дріжджових екстрактів та смако-ароматичних композицій, натуральних барвників, досягається смак, подібний до смаку м'ясного фаршу. Для досягнення пружної консистенції в якості стабілізатора та емульгатора використовують метилцелюлозу.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва замороженого рослинного напівфабрикату з використанням екструдованого соєвого текстурату, що включає підготовку рецептурних компонентів, змішування, використання білка, рослинної олії, води, фасування, згідно з корисною моделлю, із рецептурної кількості відбирають 61 % води, в якій розводять смако-ароматичні добавки, сіль, дріжджові екстракти та барвники, готовою сумішшю заливають текстурований рослинний білок та залишають на 4 години за постійного повільного перемішування для гідратації, після чого готують термостабільну емульсію шляхом розмішування метилцелюлози у залишку рецептурної кількості води, що складає 39 % та кутерують до однорідності, потім заливають олію соняшникову, кутерують до однорідності, додають кокосову олію і повторно кутерують до однорідної пасти, після чого рослинний фарш змішують з емульсіями, за такого співвідношення вказаних компонентів, мас. %:

вода	64,00
білок соєвий екструдований	21,00
олія кокосова	6,00
олія соняшникова	3,34
метилцелюлоза	1,66
сіль харчова	1,2
ароматизатори натуральні	1,02
барвники натуральні	0,88
смако-ароматична композиція	0,50
дріжджовий екстракт	0,30
цибуля мелена	0,10;

після чого фарш упаковують у вакуумну упаковку у формі брикетів.

Метилцелюлоза - це метиловий ефір целюлози, високомолекулярна сполука, полісахарид, розчинний у холодній воді. Не всмоктується та не засвоюється організмом. Має властивості баластних речовин. Перевагою застосування метилцелюлози є те, що за її використання стабілізуються характеристики реології готового продукту, завдяки високій вологозв'язуючій та емульгуючій здатності покращується процес формування, збільшується вихід готового продукту, зменшуються втрати при термообробці, покращуються органолептичні показники.

Нагріваючись, метилцелюлоза підвищує пружність маси, а соєво-пшеничний екструдат має вологоутримуючу властивість, що у комплексі дає пружність і витікання соку під час кусання.

Спосіб виготовлення рослинного фаршу згідно з корисною моделлю: із рецептурної кількості відбирають 61 % води в якій розводять смако-ароматичні добавки, сіль, дріжджові екстракти та барвники. Готовою сумішшю, заливають текстурований рослинний білок та залишають на 4 години за постійного повільного перемішування для гідратації.

Для приготуванні термостабільної емульсії, метилцелюлозу розмішують у залишку рецептурної води, що складає 39 %, та кутерують до однорідності. Потім заливають олію соняшникову та кутерують до одержання однорідної пасти. Такий самий процес проводять із кокосовою олією. Далі рослинний фарш змішують з емульсіями.

Рослинний фарш включає до свого складу: воду 64 %, білок соєвий екструдований 21 %, олію кокосову 6 %, олію соняшникову 3,34 %, метилцелюлозу 1,66 %, сіль харчову 1,2 %, ароматизатори натуральні 1,02 %, барвники натуральні 0,88 %, смако-ароматичну композицію 0,5 %, дріжджовий екстракт 0,3 %, цибулю мелену 0,1 %.

Готовий фарш упаковують у вакуумну упаковку у формі брикетів, що покращує гігієнічні умови для транспортування та продажу продукції. Зберігають продукт за температури -18° С протягом 12 місяців.

Розроблена технологія рослинного фаршу значно розширить асортимент продуктів функціонального призначення на основі натуральних компонентів, що дозволить частково вирішити

актуальну проблему харчування на рослинній основі.