

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, та може бути використана у виробництві делікатесних м'ясних консервів.

Відомий спосіб виробництва шинки, який включає підготовку м'ясної сировини, соління, дозрівання, перемішування, фасування, стерилізацію [Технологія м'ясних консервів: навч. посіб./Крижова Ю.П., Баль-Прилипка Л.В. - Київ: Основа, 2016. - с. 104-108].

Недоліком даного способу є отримання готового продукту з низькими харчовою цінністю та органолептичними показниками якості.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва шинки делікатесної, який покращує органолептичні показники якості та підвищує харчову цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва шинки делікатесної включає підготовку м'ясної сировини, соління, дозрівання, перемішування, фасування, стерилізацію, згідно з корисною моделлю, при підготовці м'ясної сировини використовують яловичину жиловану з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 6,0 %, яку подрібнюють до розмірів 16,0 мм, та яловичину жиловану з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 20,0 %, яку подрібнюють до розмірів 5,0 мм, при солінні використовують сіль морську, комплексну харчову добавку "Мітлайф ФС 31" стабілізуючу фосфатомістку, яка складається з триполіфосфату натрію, карагінану очищеного, хлориду калію, тетранатрію пірофосфату, комплексну харчову добавку "Мітлайф СС 51" стабілізуючу, яка складається з карагінану очищеного, хлориду калію, дозрівання здійснюють при температурі 4-6 °С протягом 6-12 год, при перемішуванні додають емульсію зі шкіри свинячої та смакоароматичну добавку, а перед стерилізацією додають лавровий лист, перець чорний, перець духмянний.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Використання яловичини жилованої з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 20,0 % подрібненої до розмірів 5,0 мм та яловичини жилованої з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 6,0 % подрібненої до розмірів 16,0 мм дозволить отримати готовий продукт високої якості.

Морська сіль переважно містить хлорид натрію. Морська сіль характеризується більшим вмістом таких мінеральних елементів як кальцій, сульфат, магній, калій, порівняно з кухонною сіллю. Вона містить всього лише 0,03 % нерозчинних речовин, тоді як у кухонній солі присутні близько 0,42 % домішок, які не засвоюють людським організмом і не виводять з нього інгредієнти морської натуральної солі - 80 мікроелементів, таких як залізо, мідь, йод, бром, магній, фтор та інших. До того ж містяться вони в пропорціях, оптимальних для засвоєння організмом людини.

Використання комплексної харчової добавки "Мітлайф ФС 31" стабілізуючої фосфатомісткої (ТУ У 10.8-40106387-005:2018) дозволить знизити собівартість готового продукту, збільшити вихід. Використання комплексної харчової добавки "Мітлайф СС 51" стабілізуючої (ТУ У 10.8-40106387-005:2018) дозволить зменшити синерезис при зберіганні, надати щільну, еластичну структуру готовому продукту.

Використання комплексної харчової добавки "Мітлайф ФС 31" стабілізуючої фосфатомісткої (ТУ У 10.8-40106387-005:2018), яку складають з триполіфосфату натрію, карагінану очищеного, хлориду калію, тетранатрію пірофосфату, дозволить знизити собівартість готового продукту, збільшити вихід. Використання комплексної харчової добавки "Мітлайф СС 51" стабілізуючої (ТУ У 10.8-40106387-005:2018), яку складають з карагінану очищеного, хлориду калію, дозволить зменшити синерезис при зберіганні, надати щільну, еластичну структуру готовому продукту.

Дозрівання засоленої м'ясної сировини при температурі 4-6 °С протягом 6-12 год дозволить отримати готовий продукт з високими показниками якості.

Додавання при перемішуванні емульсії зі шкіри свинячої та смакоароматичної добавки, а перед стерилізацією - лаврового листа, перцю чорного та перцю духмяного дозволить отримати готовий продукт з підвищеною харчовою цінністю та покращеними органолептичними показниками якості.

Спосіб здійснюють таким чином:

Підготовку м'ясної сировини - яловичини жилованої з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 6,0 % та яловичини жилованої з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 20,0 % проводять відповідно до діючих інструкцій у консервному виробництві. Яловичину жиловану з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 6,0 % подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 16,0 мм, яловичину жиловану з масовою часткою жирової та з'єднувальної тканини не більше 20,0 подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 5,0 мм.

Соління здійснюють шляхом перемішування м'ясної сировини з розсоллом, який містить сіль морську, комплексну харчову добавку "Мітлайф ФС 31" стабілізуючу фосфатомістку, комплексну харчову добавку "Мітлайф СС 51" стабілізуючу, 2,5 %-й розчин нітрит натрію та воду.

Дозрівання засоленої м'ясної сировини здійснюють при температурі 4-6 °С протягом 6-12 год.

До посоленої та дозрілої м'ясної сировини додають емульсію зі шкіри свинячої, смакоароматичну добавку та проводять перемішування.

Посолену, дозрілу м'ясну сировину після перемішування фасують, додають лавровий лист, перець чорний, перець духмяний та передають на стерилізування.

Запропонований спосіб передбачає підвищення харчової цінності та покращення органолептичних показників якості у шинці делікатесній.

Технічним результатом запропонованого способу є отримання шинки делікатесної з підвищеною харчовою цінністю та високими органолептичними показниками якості, що дає змогу розширити асортимент делікатесних м'ясних консервів.