УКРАЇНА

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 151543

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА САРДЕЛЬОК

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей **10.08.2022.**

В.о. Генерального директора
Державного підприємства
«Український інститут
інтелектуальної власності» О.В. Опанасенко

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО * М.КИЇВ * УКРАЇНА * МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ *
«УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ»
Ідентифікаційний код
31032378

(11) **151543**

(19) **UA**

(51) **МПК**
A23L 13/60 **(2016.01)**

(21) Номер заявки: **u 2021 06962**

(22) Дата подання заявки: **06.12.2021**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **11.08.2022**

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: **10.08.2022, Бюл. № 32**

(72) Винахідники:
Юхно Віктор Миколаєвич, UA,
Кузьменко Лариса Михайлівна, UA,
Галич Олександр Анатолійович, UA,
Михайлютенко Світлана Миколаївна, UA,
Сьомич Микола Іванович, UA,
Кодак Тетяна Степанівна, UA,
Кравченко Оксана Іванівна, UA,
Діжевський Артем Анатолійович, UA,
Слинько Віктор Григорович, UA,
Березницький Віктор Іванович, UA,
Бойко Володимир Сергійович, UA,
Прасолов Євген Якович, UA

(73) Володілець:
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36000, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА САРДЕЛЬОК

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва сардельок, що включає приймання м'ясної сировини, підготовку добавок, прянощів та оболонок, приготування фаршу, наповнення оболонок, термічну обробку, який **відрізняється** тим, що приймають туші, півтуші, четвертини, відруби, блоки із знежилованого м'яса, субпродукти в охолодженому і замороженому стані і м'ясну сировину піддають додатковому зачищенню від забруднення, залишків щетини, діафрагми та промивають холодною водою при 18…20 °С, далі направляють на обвалювання і жилування при 0,5…3,5 °С у товщі м'язів, прянощі подрібнюють, просіюють через сита і масова частка домішок (не більше 0,25…0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі не перевищує) 0,001…0,0009 %, для рівномірного розподілу в об'ємі фаршу прянощів їх зважують за рецептурою і змішують з цукром (глюкозою), сіль кухонну просіюють через сито з магнітним вловлювачем і подають разом з розчином нітриту натрію, фарш готують в кутері, для цього сало нарізають на смуги довжиною 20…30 см, шириною 4…7 см, направляють в кутер за 35…45 с до закінчення приготування і додають воду 20…25 % від маси сировини, наповнюють оболонки фаршем шприцами через цівки діаметром 20…35 мм з глибиною вакууму 0,75…0,8×10^4 Па, сардельки відокремлюють одна від одної перев'язуванням тонким шпагатом і направляють на термічну обробку: підсушування при 40…55 °С з поступовим підвищенням до 60…75 °С при вологості 30…47 %, обсмажування проводять при 80…105 °С протягом 29…52 хв до почервоніння поверхні батончиків та досягнення у товщі 50…60 °С, варять з циркулюючим вологим повітрям при 75…85 °С протягом 10…45 хв і припиняють варіння при 68…72 °С у товщі

батончика, охолодження проводять під душем холодною водою при 10…15 °С протягом 5…10 хв в камерах остигання при 0,1…8 °С і відносній вологості повітря 85…95 %.