



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 205 554** <sup>(13)</sup> **C1**  
(51) МПК<sup>7</sup> **A 23 L 1/314, 1/317, A 22 C**  
**11/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2002126765/13, 08.10.2002

(24) Дата начала действия патента: 08.10.2002

(46) Дата публикации: 10.06.2003

(56) Ссылки: ЗАБАШТА А.Г. и др. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. - М.: Франтэра, 2001, с.156-167. ЧИСТОВА Ю.С. Особенности применения фосфатов "Абастол" и "Карнал" для производства мясных изделий. - Мясная индустрия, 1999, № 7, с.27 и 28. Каталог пищевых ингредиентов "Ингредиенты", выставка "Мясная индустрия". - М.: ЦВЗ "Манеж", 12-15 марта 2002, с.118.

(98) Адрес для переписки:  
129337, Москва, Ярославское ш., 120, к.1,  
кв.32, А.В. Федосееву

(71) Заявитель:  
Федосеев Андрей Владимирович

(73) Патентообладатель:  
Геуга Вадим Сергеевич

(54) КОЛБАСА ВАРЕНАЯ "АЛЬПИЙСКАЯ ПО-КЛИНСКИ" ПЕРВОГО СОРТА И СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ "АЛЬПИЙСКАЯ ПО-КЛИНСКИ" ПЕРВОГО СОРТА

(57) Реферат:

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к производству фаршевых колбасных продуктов, а именно колбасы вареной. Согласно изобретению способ предусматривает подготовку жилованного мясного сырья из полужирной свинины в виде замороженных блоков и из жирной охлажденной или парной свинины, взятых в соотношении соответственно 1:(0,49-0,61). Затем проводят измельчение полужирной свинины на блокорежке, а жирной - на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 16-25 мм. Вносят в мешалку вначале измельченную полужирную свинину, затем измельченную жирную свинину с добавлением соли поваренной пищевой, белка соевого гидратированного, нитрита натрия, фосфатосодержащего препарата, специй и пряностей, чеснока и воды. Причем жирную свинину, белок соевый гидратированный и воду используют в соотношении, составляющем 1: (1,55-2,05): (0,23-0,38): (0,43-0,58), и осуществляют перемешивание компонентов смеси и выдерживание на созревании при температуре от 2 до 6°C в течение от 6 до 24 ч. Затем полученную смесь обрабатывают в куттере в режиме резания при скорости

вращения ножей куттера до 1800 об/мин, скорости вращения чаши до 15 об/мин и расстоянии между лезвием ножа и чашей 1-2 мм в течение 2-6 мин, после чего полученный фарш формируют в оболочки натуральные или искусственные белковые - коллагеновые, или из целлюлозной пленки, с последующей термической обработкой батонов колбасы, включающей прогрев, подсушку, копчение и варку, а затем батоны колбасы охлаждают. Таким образом получают колбасу вареную "Альпийская по-Клински", которая является вторым объектом изобретения. Технический результат, обеспечиваемый изобретением, состоит в повышении биологической ценности готового продукта за счет сбалансированного подбора исходного сырья - свинины с различным содержанием соединительной и жировой ткани, а также оптимизации процессов подготовки и обработки сырья, а также режимов термообработки колбасы, позволивших сократить длительность отдельных операций (преимущественно термообработки) почти в 3 раза, и, следовательно, длительность и энергоемкость производственного процесса в целом при одновременном обеспечении стабильности свойств и гарантированного качества готового продукта. 2 с. и 12 з.п. ф-лы.



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 205 554** <sup>(13)</sup> **C1**  
 (51) Int. Cl.<sup>7</sup> **A 23 L 1/314, 1/317, A 22 C**  
**11/00**

RUSSIAN AGENCY  
 FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2002126765/13, 08.10.2002  
 (24) Effective date for property rights: 08.10.2002  
 (46) Date of publication: 10.06.2003  
 (98) Mail address:  
 129337, Moskva, Jaroslavskoe sh., 120, k.1,  
 kv.32, A.V. Fedoseevu

(71) Applicant:  
**Fedoseev Andrej Vladimirovich**  
 (73) Proprietor:  
**Geuta Vadim Sergeevich**

(54) **BOILED FIRST-GRADE ALPINO SAUSAGE OF "KLINSKAYA" VERSION AND METHOD FOR PRODUCING THE SAME**

(57) Abstract:

FIELD: meat industry. SUBSTANCE: method involves preparing trimmed raw meat of semi-fat pork in the form of frozen blocks and of fat cooled or fresh-killed port used in the ratio of 1: (0.49-0.61), respectively; mincing semi-fat pork in block mincing machine and mincing fat pork by means of mincer having output grid with openings of 16-25 mm diameter; initially introducing minced semi-fat pork with following introducing of fat pork while adding edible salt, hydrated soya protein, sodium nitrite, phosphate-containing preparation, spices and condiments, garlic and water, with fat pork, hydrated soya protein and water being used in the ratio of 1: (1.55-2.05): (0.23-0.38): (0.43-0.58); mixing mixture components and holding for maturation at temperature of 2 C to 6 C for 6-24 hours; processing resultant mixture in

cutter under cutting mode at cutter knives rotational speed of up to 1,800 rev/min, bowl rotational speed of up to 15 rev/min and distance of 1-2 mm between knives cutting edge and bowl for 2-6 min; forming resultant farce in natural or fibrous collagen casings or cellulose film casings, with following thermal treatment of produced sausage links including heating through, slight drying, smoking, boiling and cooling. Balanced selection of raw meat material and optimized raw meat preparing and processing operations, as well as optimized thermal treatment mode of sausage allow time of certain operations (in particular, thermal treatment operation) to be reduced by about three times. EFFECT: increased biological value and stabilized qualities of ready product, reduced process time and decreased power consumption. 14 cl, 3 ex

RU 2 2 0 5 5 5 4 C 1

RU 2 2 0 5 5 5 4 C 1

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способу производства фаршевых колбасных продуктов, в частности колбасы вареной.

Широко известны технологии производства таких фаршевых колбасных продуктов, как вареная колбаса (А.Г. Забашта и др. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. Москва, "Франтэра", 2001, с.156-167). Эти мясные продукты являются традиционными в рационе питания населения. Однако они не обеспечивают сбалансированность компонентов рецептурного состава, поскольку способ их производства не предусматривает использование широкой сырьевой базы, а также является энергоемким.

Задачей настоящего изобретения как в части способа, так и в части продукта, является снижение трудо- и энергозатрат при производстве колбасы вареной и обеспечение возможности получения готовой продукции высокого качества, имеющей гастрономическую привлекательность со стабильными функционально-технологическими свойствами.

Поставленная задача в части способа решается за счет того, что способ производства колбасы вареной, согласно изобретению предусматривает подготовку жилованного мясного сырья из полужирной свинины в виде замороженных блоков и из жирной охлажденной или парной свинины, взятых в соотношении соответственно 1: (0,49-0,61), измельчение полужирной свинины на блокорежке, а жирной на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 16-25 мм, внесение в мешалку вначале измельченной полужирной свинины, затем измельченной жирной свинины с добавлением соли поваренной пищевой, белка соевого гидратированного, нитрита натрия, фосфатосодержащего препарата, специй и пряностей, чеснока и воды, причем жирную свинину белок соевый гидратированный и воду используют в соотношении, составляющем 1:(1,55-2,05):(0,23-0,38):(0,43-0,58), и осуществляют перемешивание компонентов смеси и выдерживание на созревании при температуре от 2 до 6°С в течение от 6 до 24 ч, а затем полученную смесь обрабатывают в куттере в режиме резания при скорости вращения ножей куттера до 1800 об/мин, скорости вращения чаши до 15 об/мин и расстоянии между лезвием ножа и чашей 1-2 мм в течение 2-6 мин, после чего полученный фарш формируют в оболочки натуральные или искусственные белковые коллагеновые, или из целлюлозной пленки, с последующей термической обработкой бетонов колбасы, включающей прогрев, подсушку, копчение и варку, а затем батоны колбасы охлаждают.

Целесообразно в мешалку после внесения воды дополнительно вносить муку пшеничную в количестве, составляющем до 2,3 кг на 100 кг несоленого сырья с соответствующим уменьшением количества полужирной свинины.

Также в мешалку могут дополнительно вносить шпик свиной боковой в количестве, составляющем до 10% от массы белка

соевого гидратированного с соответствующим уменьшением его количества.

В качестве фосфатосодержащего препарата могут использовать фосфат "Абастол 772".

А в качестве специй и пряностей могут использовать перец черный или белый молотые, причем в мешалку рекомендуется дополнительно вносить сахар-песок и аскорбиновую кислоту.

Или в качестве специй и пряностей могут использовать пищевую добавку "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi".

Или в качестве специй и пряностей и фосфатосодержащего препарата могут использовать фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования, предпочтительно "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi".

В качестве натуральных оболочек рекомендуется использовать черевы говяжьи и/или свиные диаметром до 50 и длиной 15-16 см, а искусственные белковые - коллагеновые оболочки, или оболочки из целлюлозной пленки использовать диаметром от 50 мм до 120 мм.

При термической обработке прогрев целесообразно производить при температуре 60-62°С, относительной влажности 58-62% в течение 43-45 мин, подсушку батонов колбасы - при температуре 64-66°С, относительной влажности 18-22% в течение 38-42 мин, копчение - при температуре 68-72 °С и относительной влажности, соответствующей относительной влажности подсушки в течение 10-14 мин, а варку - при температуре 73-76°С, относительной влажности 98-99% до достижения в толще батона колбасы температуры, составляющей 68-74°С с выдержкой без изменения температуры 5-8 мин.

Рекомендуется охлаждение батонов колбасы осуществлять душированием холодной проточной водой в течение 5-20 мин с учетом размеров батонов, а затем в камере охлаждения в воздушной среде при температуре от 0 до 4°С до достижения в толще батона колбасы температуры от 0 до +6°С, после чего батоны колбасы направляют в камеру хранения.

Для приготовления колбасы вареной компоненты могут использовать в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

Свинина полужирная - 55,9-60,4

Свинина жирная - 29,6-34,1

Белок соевый гидратированный - 9,0-11,0

а также, г:

Соль поваренная пищевая - 2150,0-2250,0

Нитрит натрия - 7,5

Чеснок очищенный свежий - 150,0-250,0

Перец черный или белый молотые - 90,0-110,0

Сахар-песок - 90,0-110,0

Аскорбиновая кислота - 45,0-55,0

Фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772" - 450,0-550,0

Или для приготовления колбасы вареной компоненты могут использовать в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

Свинина полужирная - 53,9-58,4

Свинина жирная - 29,6-34,1

Белок соевый гидратированный - 9,0-11,0

Мука пшеничная - 2,0

а также, г:

Соль поваренная пищевая - 2150,0-2250,0  
 Нитрит натрия - 7,5  
 Чеснок сушеный - 45,0-55,0  
 Фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi" - 1150,0-1250,0

Или для приготовления колбасы вареной компоненты могут использовать в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

Свинина полужирная - 55,9-60,4  
 Свинина жирная - 29,6-34,1  
 Белок соевый гидратированный - 9,0-11,0  
 а также, г:  
 Соль поваренная пищевая - 2150,0-2250,0  
 Нитрит натрия - 7,5  
 Чеснок сушеный - 45,0-55,0

Фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772" - 450,0-550,0

Пищевая добавка "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi" - 450,0-550,0

Таким образом, согласно вышеизложенному способу и по любому из его вариантов получают конечный продукт - колбасу вареную, являющуюся вторым объектом изобретения.

Технический результат, обеспечиваемый изобретением, состоит в повышении биологической ценности готового продукта за счет сбалансированного подбора исходного сырья - свинины с различным содержанием соединительной и жировой ткани, а также оптимизации процессов подготовки и обработки сырья, а также режимов термообработки колбасы, позволивших сократить длительность отдельных операций (преимущественно термообработки) почти в 3 раза, и, следовательно, длительность и энергоемкость производственного процесса в целом при одновременном обеспечении стабильности свойств и гарантированного качества готового продукта.

Используемый при производстве препарат - фосфат "Абастол 772" является известным, выпускается фирмой "Буденхайм", Германия (см. Ю.С. Чистова. "Особенности применения фосфатов "Абастол" и "Карнал" для производства мясных изделий", ж-л "Мясная индустрия", 7, 1999, с.27-28). Также являются известными используемые при производстве вареной колбасы фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi" и фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772" и пищевая добавка "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi" (копии этикеток препаратов прилагаются).

Согласно изобретению способ производства вареной колбасы иллюстрируется следующими примерами, которые, однако, не охватывают, а тем более не ограничивают весь объем притязаний данного изобретения.

Пример 1

При производстве колбасы вареной подготавливают жилованное мясное сырье из полужирной свинины в виде замороженных блоков и из жирной охлажденной свинины.

Измельчают полужирную свинину на блокорезке, отдельно измельчают жирную свинину на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 16 мм.

Параллельно подготавливают дополнительные материалы, необходимые по конкретной рецептуре: соль поваренную

пищевую, нитрит натрия, чеснок свежий очищенный, сахар-песок, перец черный молотый, белок соевый гидратированный, фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772", аскорбиновую кислоту, воду.

При приготовлении фарша мясное сырье и дополнительные материалы взвешивают. Компоненты берут в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

Свинина полужирная - 60  
 Свинина жирная - 30  
 Белок соевый гидратированный - 10  
 а также, г:

Соль поваренная пищевая - 2200,0  
 Нитрит натрия - 7,5  
 Чеснок очищенный свежий - 200,0  
 Перец черный молотый - 100,0  
 Сахар-песок - 100,0

Аскорбиновая кислота - 50,0  
 Фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772" - 500,0

Вносят в мешалку вначале измельченную полужирную свинину, затем измельченную жирную свинину с добавлением соли поваренной пищевой, белка соевого гидратированного, нитрита натрия, фосфатосодержащего препарата фосфат "Абастол 772", перца черного молотого, сахара песка, аскорбиновой кислоты, чеснока свежего очищенного и воды и осуществляют перемешивание компонентов смеси и выдерживание на созревании при температуре 4°C в течение 15 ч.

Затем полученную смесь обрабатывают в куттере в режиме резания при скорости вращения ножей куттера 1800 об/мин, скорости вращения чаши 15 об/мин и расстоянии между лезвием ножа и чашей 1 мм в течение 2 мин.

Формование батонов вареной колбасы производят в натуральные оболочки - говяжки черева диаметром 45 мм и длиной 16 см. Наполнение оболочек фаршем проводят с помощью вакуумных шприцев, причем при наполнении степень вакуумирования должна быть на уровне 0,6 атм. Концы батонов перевязывают. Далее навешивают перевязанные батоны на палки, размещают на рамах и направляют на термическую обработку.

Термическую обработку проводят в универсальной термокамере путем прогрева при температуре 60°C, относительной влажности 60% в течение 45 мин, подсушки при температуре в камере 65°C, относительной влажности 20% в течение 40 мин, копчения дымовоздушной смесью при температуре 72°C, относительной влажности режима подсушки в течение 12 мин. Далее производят варку при температуре 73 °C, относительной влажности 98% до температуры в толще батона колбасы, равной 70°C, после чего батоны колбасы выдерживают без изменения температуры 7 мин и направляют на охлаждение.

Охлаждение батонов колбасы осуществляют вначале душированием холодной проточной водой в течение 10 мин, а затем в камере охлаждения в воздушной среде при температуре 2°C до достижения в толще батона колбасы температуры 4°C, после чего батоны колбасы направляют в камеру хранения.

Таким образом получают колбасу

вареную, которая является вторым объектом изобретения. Выход готового продукта - колбасы вареной составляет 120,0% от массы несоленого сырья.

Пример 2

При производстве колбасы вареной подготавливают жилованное мясное сырье из полужирной свинины в виде замороженных блоков и из жирной парной свинины.

Измельчают полужирную свинину, отдельно измельчают жирную свинину на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 25 мм.

Параллельно подготавливают дополнительные материалы, необходимые по конкретной рецептуре: муку пшеничную, соль поваренную пищевую, нитрит натрия, чеснок сушеный, фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi", белок соевый гидратированный, воду.

При приготовлении фарша мясное сырье и дополнительные материалы взвешивают. Компоненты берут в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

- Свинина полужирная - 58,0
- Свинина жирная - 30,0
- Белок соевый гидратированный - 10,0
- Мука пшеничная - 2,0
- а также, г:
- Соль поваренная пищевая - 2200,0
- Нитрит натрия - 7,5
- Чеснок сушеный - 50,0

Фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi" - 1200,0

Вначале в мешалку вносят измельченную полужирную свинину, затем измельченную жирную свинину с добавлением соли поваренной пищевой, белка соевого гидратированного, нитрита натрия, фосфатосодержащих пряностей с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi", чеснока сушеного, воды и муки пшеничной и осуществляют перемешивание компонентов смеси и выдерживание на созревании при температуре 2°C в течение 24 ч.

Затем полученную смесь обрабатывают в куттере в режиме резания при скорости вращения ножей куттера 1800 об/мин, скорости вращения чаши 15 об/мин и расстоянии между лезвием ножа и чашей 2 мм в течение 6 мин.

Формование батонов вареной колбасы производят в искусственные белковые - коллагеновые оболочки диаметром 100 мм. Наполнение оболочек фаршем проводят с помощью шприцев с использованием цевок. Концы батонов закрепляют металлическими скобами с петли. Далее навешивают батоны на палки, размещают на рамах и направляют на термическую обработку.

Термическую обработку проводят в универсальной термокамере путем прогрева при температуре 61°C, относительной влажности 62% в течение 44 мин, подсушки при температуре в камере 66°C, относительной влажности 22% в течение 38 мин, копчения дымовоздушной смесью при температуре 70°C, относительной влажности режима подсушки в течение 11 мин. Далее производят варку при температуре 76 °C, относительной влажности 99% до

температуры в толще батона колбасы, равной 74°C, после чего батоны колбасы выдерживают без изменения температуры 5 мин и направляют на охлаждение.

5 Охлаждение батонов колбасы осуществляют вначале душированием холодной проточной водой в течение 18 мин, а затем в камере охлаждения в воздушной среде при температуре 0°C до достижения в толще батона колбасы температуры 2°C, после чего батоны колбасы направляют в камеру хранения.

10 Таким образом получают колбасу вареную, которая является вторым объектом изобретения.

Пример 3

15 При производстве колбасы вареной подготавливают жилованное мясное сырье из полужирной свинины в виде замороженных блоков и из жирной охлажденной свинины.

20 Измельчают полужирную свинину, отдельно измельчают жирную свинину на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 20 мм.

Параллельно подготавливают дополнительные материалы, необходимые по конкретной рецептуре: соль поваренную пищевую, нитрит натрия, чеснок сушеный, фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772", пищевая добавка "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi", белок соевый гидратированный, воду.

30 При приготовлении фарша мясное сырье и дополнительные материалы взвешивают. Компоненты берут в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

- Свинина полужирная - 60,0
- Свинина жирная - 30,0
- Белок соевый гидратированный - 10,0
- а также, г:
- Соль поваренная пищевая - 2200,0
- Нитрит натрия - 7,5
- Чеснок сушеный - 50,0

35 Фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772" - 500,0

40 Пищевая добавка "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi" - 500,0

Вначале в мешалку вносят измельченную полужирную свинину, затем измельченную жирную свинину с добавлением соли поваренной пищевой, белка соевого гидратированного, нитрита натрия, фосфатосодержащих пряностей с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi", чеснока сушеного, воды и муки пшеничной и осуществляют перемешивание компонентов смеси и выдерживание на созревании при температуре 6°C в течение 6 ч.

45 Затем полученную смесь обрабатывают в куттере в режиме резания при скорости вращения ножей куттера 1800 об/мин, скорости вращения чаши 15 об/мин и расстоянии между лезвием ножа и чашей 1,5 мм в течение 4 мин.

50 Формование батонов вареной колбасы производят в оболочки из целлюлозной пленки диаметром 90 мм. Наполнение оболочек фаршем проводят с помощью вакуумных шприцев с использованием цевок. Концы батонов закрепляют металлическими скобами с петли. Далее навешивают батоны на палки, размещают на рамах и направляют на термическую обработку.

55 Термическую обработку проводят в

универсальной термокамере путем прогрева при температуре 62°C, относительной влажности 62% в течение 43 мин, подсушки при температуре в камере 64°C, относительной влажности 20% в течение 40 мин, копчения дымовоздушной смесью при температуре 68°C, относительной влажности режима подсушки в течение 14 мин. Далее производят варку при температуре 75 °С, относительной влажности 98% до температуры в толще батона колбасы, равной 71°C, после чего батоны колбасы выдерживают без изменения температуры 6 мин и направляют на охлаждение.

Охлаждение батонов колбасы осуществляют вначале душированием холодной проточной водой в течение 15 мин, а затем в камере охлаждения в воздушной среде при температуре 2°C до достижения в толще батона колбасы температуры 2°C, после чего батоны колбасы направляют в камеру хранения.

Таким образом получают колбасу вареную, которая является вторым объектом изобретения.

### Формула изобретения:

1. Способ производства колбасы вареной, характеризующийся тем, что он предусматривает подготовку жилованного мясного сырья из полужирной свинины в виде замороженных блоков и из жирной охлажденной или парной свинины, взятых в соотношении соответственно 1:(0,49-0,61), измельчение полужирной свинины на блокорезке, а жирной - на волчке с диаметром отверстий выходной решетки 16-25 мм, внесение в мешалку вначале измельченной полужирной свинины, затем измельченной жирной свинины с добавлением соли поваренной пищевой, белка соевого гидратированного, нитрита натрия, фосфатосодержащего препарата, специй и пряностей, чеснока и воды, причем жирную свинину, белок соевый гидратированный и воду используют в соотношении, составляющем 1:(1,55-2,05): (0,23-0,38): (0,43-0,58), и осуществляют перемешивание компонентов смеси и выдерживание на созревании при температуре от 2 до 6°C в течение от 6 до 24 ч, а затем полученную смесь обрабатывают в куттере в режиме резания при скорости вращения ножей куттера до 1800 об/мин, скорости вращения чаши до 15 об/мин и расстоянии между лезвием ножа и чашей 1-2 мм в течение 2-6 мин, после чего полученный фарш формируют в оболочки натуральные или искусственные белковые коллагеновые, или из целлюлозной пленки, с последующей термической обработкой батонов колбасы, включающей прогрев, подсушку, копчение и варку, а затем батоны колбасы охлаждают.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в мешалку после внесения воды дополнительно вносят муку пшеничную в количестве, составляющем до 2,3 кг на 100 кг несоленого сырья с соответствующим уменьшением количества полужирной свинины.

3. Способ по любому из пп.1 и 2, отличающийся тем, что в мешалку дополнительно вносят шпик свиной боковой в количестве, составляющем до 10% от массы белка соевого гидратированного с соответствующим уменьшением его

количества.

4. Способ по любому из пп.1-3, отличающийся тем, что в качестве фосфатосодержащего препарата используют фосфат "Абастол 772".

5. Способ по любому из пп.1-4, отличающийся тем, что в качестве специй и пряностей используют перец черный или белый молотые, причем в мешалку дополнительно вносят сахар-песок и аскорбиновую кислоту.

6. Способ по любому из пп.1-3, отличающийся тем, что в качестве специй и пряностей используют пищевую добавку "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi".

7. Способ по любому из пп.1-3, отличающийся тем, что в качестве специй и пряностей и фосфатосодержащего препарата используют фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования, предпочтительно "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi".

8. Способ по любому из пп.1-7, отличающийся тем, что в качестве натуральных оболочек используют черевы говяжьи и/или свиные диаметром до 50 мм и длиной 15-16 см, а искусственные белковые - коллагеновые оболочки, или оболочки из целлюлозной пленки используют диаметром от 50 до 120 мм.

9. Способ по любому из пп.1-8, отличающийся тем, что при термической обработке прогрев производят при температуре 60-62°C, относительной влажности 58-62% в течение 43-45 мин, подсушку батонов колбасы - при температуре 64-66°C, относительной влажности 18-22% в течение 38-42 мин, копчение - при температуре 68-72°C и относительной влажности, соответствующей относительной влажности подсушки в течение 10-14 мин, а варку - при температуре 73-76°C, относительной влажности 98-99% до достижения в толще батона колбасы температуры, составляющей 68-74 °С с выдержкой без изменения температуры 5-8 мин.

10. Способ по любому из пп.1-9, отличающийся тем, что охлаждение батонов колбасы осуществляют душированием холодной проточной водой в течение 5-20 мин с учетом размеров батонов, а затем в камере охлаждения в воздушной среде при температуре от 0 до 4°C до достижения в толще батона колбасы температуры от 0 до 6°C, после чего батоны колбасы направляют в камеру хранения.

11. Способ по любому из пп.1, 4, 5, 8, 9, отличающийся тем, что для приготовления колбасы вареной компоненты используют в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

Свинина полужирная - 55,9-60,4

Свинина жирная - 29,6-34,1

Белок соевый гидратированный - 9,0-11,0  
а также, г:

Соль поваренная пищевая - 2150,0-2250,0

Нитрит натрия - 7,5

Чеснок очищенный свежий - 150,0-250,0

Перец черный или белый молотые - 90,0-110,0

Сахар-песок - 90,0-110,0

Аскорбиновая кислота - 45,0-55,0

Фосфатосодержащий препарат фосфат

"Абастол 772" - 450,0-550,0

12. Способ по любому из пп.1, 2, 7-9, отличающийся тем, что для приготовления колбасы вареной компоненты используют в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

Свинина полужирная - 53,9-58,4  
 Свинина жирная - 29,6-34,1  
 Белок соевый гидратированный - 9,0-11,0  
 Мука пшеничная - 2,0  
 а также, г:  
 Соль поваренная пищевая - 2150,0-2250,0  
 Нитрит натрия - 7,5  
 Чеснок сушеный - 45,0-55,0  
 Фосфатосодержащие пряности с усилителем цветообразования "ГРИЛЛСУРБРАТЕН КОМБИ" фирмы "Almi" - 1150,0-1250,0

13. Способ по любому из пп.1, 4, 6, 8 и

9, отличающийся тем, что для приготовления колбасы вареной компоненты используют в следующем соотношении, кг на 100 кг несоленого сырья:

5 Свинина полужирная - 55,9-60,4  
 Свинина жирная - 29,6-34,1  
 Белок соевый гидратированный - 9,0-11,0  
 а также, г:  
 Соль поваренная пищевая - 2150,0-2250,0  
 Нитрит натрия - 7,5  
 10 Чеснок сушеный - 45,0-55,0  
 Фосфатосодержащий препарат фосфат "Абастол 772" - 450,0-550,0  
 Пищевая добавка "СУНКА ЛАНЧМИТ" фирмы "Almi" - 450,0-550,0

15 14. Колбаса вареная, отличающаяся тем, что она получена способом по любому из пп.1-13.

20

25

30

35

40

45

50

55

60