



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **384**

(51)) **МПК(2006) А 22 С**
11/00

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

(21) 1000418

(22) 12.02.2010

(46) Бюл.60 (4), 2010

(71) Технологический университет Таджикистана(TJ).

(72) Ясинов М.М.(TJ); Мадалиев М.А.(TJ); Хакимов Г.К.(TJ); Курбонов Ф.Б.(TJ); Мирзоев Г.Х. (TJ).

(73) Ясинов М.М.(TJ); Мадалиев М.А.(TJ); Хакимов Г.К.(TJ); Курбонов Ф.Б.(TJ); Мирзоев Г.Х. (TJ).

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСЫ «ХАСИБИ МИЛЛИ»

(56) 1. А.С. SU № 1703021 способ производства вареных колбасных изделий.

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу производства колбасных изделий.

Сущность способа заключается в том, что производство колбасы включающее подготовку мясного сырья, измельчение, перемешивание с раствором соли, выдержку в посоле, приготовлении фарша, шприцевания и термообработку в фарш дополнительно добавляют измельченную цветную капусту 20-25% от общей массы.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу производства колбасных изделий.

Известен способ производства колбасных изделий, предусматривающий подготовку мясного сырья, измельчение, перемешивание с раствором соли, выдержку в посоле, приготовление фарша, шприцевание и термообработку [1].

Недостатком способа является использование большого количества мяса, высококалорийность продукта.

Целью изобретения является создание высокоэффективного способа производства низкокалорийной варёной колбасы, обладающей высокими потребительскими свойствами, пищевой и диетической ценностью.

Сущность способа заключается в том, что по способу производства колбаса включающая подготовку мясного сырья, измельчение, перемешивание с раствором соли, выдержку в посоле, приготовлении фарша, шприцевания и термообработку в фарш дополнительно вводят измельченную цветную капусту - до 20-25% от общей массы.

Цветная капуста содержит белки, углеводы, минеральные соли. Белки цветной капусты богаты ценными аминокислотами - лизином, триптофаном, аргинином и др. Есть в этой капусте и немного целлюлозы, которая отличается нежной структурой и достаточно легко переваривается. Кроме того, почти половина азотных веществ цветной капусты - легкоусвояемые белковые соединения, поэтому она воспринимается человеческим организмом лучше остальных видов капусты. Благодаря этим качествам, цветная капуста используется в диетическом питании людей, страдающих желудочно-кишечными заболеваниями и болезнями печени.

Ценным является витаминный состав цветной капусты. Она содержит витамин А, витамины группы В, никотиновую кислоту, витамин С, пантотеновую кислоту, витамин К, фолиевую кислоту.

Способ осуществляют следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленную цветную капусту нарезают и тщательно вводят в фарш, вводят специи, выдерживают для созревания, приготовленный фарш шприцуют в оболочку, вяжут батоны, варят и охлаждают.

Дальнейшая обработка, осадка и сушка, осуществляется известными методами.

С использованием предложенным способом в лабораториях Технологического Университета Таджикистана были изготовлены опытные образцы колбасы «Хасиби милли». Образец прошел испытания на безопасность пищевого применения.

Таким образом, предложенный способ производства колбасы позволяет получить специальный диетический продукт для повседневного потребления на основе мясорастительных компонентов, который можно применять во всех случаях профилактики, в том числе для домашнего питания, в оздоровительных центрах, на курортах и т.д. для восстановления биологических функций организма в целом как единой саморегулирующей системы.

Полученная предложенным способом колбаса является вкусным, лечебным, диетическим и иммуностимулирующим продуктом, восстанавливает функцию сердца и печени после операционных вмешательств, подавляет жировую дегенерацию клеток, нормализует водный баланс в организме.

Для изготовления колбасы «Хасиби милли» не требуется специального дорогостоящего оборудования, изготавливается на серийном оборудовании и из отечественных компонентов.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Способ производства колбасы, включающий подготовку мясного сырья, измельчение, перемешивание с раствором соли, выдержку в посоле, приготовление фарша, шприцевания и

термообработку, **отличающийся тем, что** в фарш дополнительно добавляют измельченную цветную капусту 20-25% от общей массы.

Компьютерный набор: Назарова Дж.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.