



(19) **KG** (11) **398** (13) **C2** (46) **30.09.2024**

(51) **A23L 1/31** (2024.01)
A23L 1/317 (2024.01)
A23B 4/044 (2024.01)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И ИННОВАЦИЙ
ПРИ КАБИНЕТЕ МИНИСТРОВ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики

(21) 20230041.1

(22) 31.05.2023

(46) 30.09.2024. Бюл. № 9

(76) Барылбекова Айнура Темиркановна
Иманалиев Адис Эркинбекович

Джамакеева Анара Джекшеновна (KG)

(56) RU 2452244 C2, МПК A23L 1/31,
10.06.2012

(54) **Способ изготовления сырокопченого
мясного продукта "АдАнАй"**

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при выработке сырокопченого мясного продукта из конины.

Задачей предложенного изобретения является расширение ассортимента национальных мясных изделий из местного сырья, обладающих высокими органолептическими показателями, а также исключение нитритно посолочных веществ и прочих искусственных добавок при получении продукта. Еще одним важным отличием является, что продукт изготавливается из специально приготовленных пластов мяса, который набивается в оболочку

методом скручивания, что в дальнейшем обеспечивает очень красивый рисунок в виде витков при разрезе.

Задача решается тем, что сырьем для приготовления является конина жилованная высшего сорта. После процесса жиловки разрезается на специальном устройстве (слайсер) на пласты толщиной 0,5 см, далее производится посол методом сухого натирания поваренной соли 3 % от общей массы подготовленного сырья, по истечении 24 ч выдерживания в посоле производится формование продукта. Способ также включает осадку, копчение и двухэтапную сушку. Продукт упаковывается в вакуум и имеет срок хранения 45 суток.

Использование традиционных технологий кочевых народов (технология вяленого мяса) в совокупности современными технологическими решениями позволяет получить новый вид мясного продукта с отличными органолептическими показателями.

1 н. п. ф., 2 з. п. ф.

(19) **KG** (11) **398** (13) **C2** (46) **30.09.2024**

3

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при выработке сырокопченого мясного продукта из конины.

Известен способ изготовления сырокопченых деликатесных продуктов типа реструктурированной ветчины из говядины, свинины, мяса кур, а также их смеси. Изготовление, которого предусматривает подготовку мясного сырья, его измельчение на волчке с диаметром решетки 16-25 мм, посол измельченного сырья путем его циклического массирования в течение 4-12 ч в вакуумном массажере с добавлением рассола, включающего, кроме соли, сахара и нитрита натрия, бактериальный препарат ПБК-БР, гидролизат морских гидробионтов промысловых видов и водно-спиртовой либо сиропный композиционный настой растительного сырья либо растительного сырья и морских гидробионтов в виде бальзамов или настоек (Патент РФ на изобретение RU 2364276 C1, МПК A23L 1/317, опубл. 20.08.2009).

Недостатками известного способа являются длительный период процесса массирования, введение дополнительной операции, а именно подпрессовывание продукта и внесение нескольких дополнительных ингредиентов в состав рассола.

Наиболее близким аналогом предлагаемой технологии является способ производства сырокопченой колбасы из жилованного мясного сырья, предусматривающий измельчение мяса на куски массой 500-1000 г, массирование мясного сырья, выдержку в посоле, фаршесоставление, формовку, термическую обработку и сушку колбас. Массирование осуществляют непрерывно в течение 15 мин, при 30-40 об/мин, при температуре поступающего на массирование сырья 0 °С и температуре помещения 0 - +2 °С. В массажер добавляют нитрит натрия в количестве 10 г на 100 кг сырья, сахар в количестве от 100 до 300 г, соль поваренную в количестве 0,5-1,5 % к массе загружаемого в массажер сырья. Выдержку в посоле осуществляют в течение 4 суток (Патент РФ на изобретение RU 2452244 C2, МПК A23L 1/31, опубл. 10.06.2012).

4

Недостатком известного способа является длительный период выдержки сырья в рассоле в течение 4 суток, повышенное содержание влаги в сырье вследствие длительной выдержки сырья в рассоле увеличивает сроки сушки.

Задачей предложенного изобретения является расширение ассортимента национальных мясных изделий из местного сырья, обладающих высокими органолептическими показателями, а также исключение нитритно посолочных веществ и прочих искусственных добавок при получении продукта. Еще одним важным отличием является, что продукт изготавливается из специально приготовленных пластов мяса, который набивается в оболочку методом скручивания, что в дальнейшем обеспечивает очень красивый рисунок в виде витков при разрезе.

Задача решается тем, что сырьем для приготовления является конина жилованная высшего сорта. После процесса жиловки разрезается на специальном устройстве (слайсер) на пласты толщиной 0,5 см, далее производится посол методом сухого натирания поваренной соли 3 % от общей массы подготовленного сырья, по истечении 24 ч выдерживания в посоле производится формирование продукта. Способ также включает осадку, копчение и двухэтапную сушку. Продукт упаковывается в вакуум и имеет срок хранения 45 суток.

Пример 1. Высokосортной жилованной конины мясо подмораживается до достижения среднеобъемной температуры до -3 - -4 °С и разрезается на специальном устройстве (слайсер) на пласты толщиной 0,5 см, далее производится посол методом сухого натирания поваренной соли 3 % от общей массы подготовленного сырья, по истечении 24 ч выдерживания в посоле производится формирование продукта; пласты мяса, соединяясь краями, укладываются на плоской поверхности и на поверхность пластов для регулирования кислотности полуфабриката вносится глюконо-дельто-лактоновая кислота (далее ГДЛ) в дозировке 0,8-1 % от массы сырья, «полотно» из пластов весом 480-500 г плотно скручива-

5

ется и набивается в предварительно приготовленную коллагеновую или натуральную оболочки диаметром 45 мм. Далее производится процесс осадки при температуре 2-4 °С в течении 5 суток. Копчение производится при температуре 18-20 °С в течении 3 суток. Процесс сушки производится в два этапа. На I этапе сушка производится при температуре 12-15 °С и влажности воздуха 80-85 % в течении 5 суток, на II этапе при температуре 10-12 °С и влажности воздуха 75-78 % в течение 15-18 суток до достижения влажности продукта до 28-30 %. Выход готового продукта составляет 64,2 %. Далее батоны сырокопченого мясного продукта подвергаются сервировочной нарезке и упаковываются под вакуумом. Срок хранения готовых изделий при сервировочной нарезке составляет - 45 суток. Поверхность готового продукта чистый, сухой, без пятен и подтеков, запах приятный с ароматом копчения, вкус солоноватый без посторонних привкусов, консистенция плотная, хорошо разжевывается, цвет темно красный и равномерный, вид в разрезе имеет красивый рисунок в виде витков.

Пример 2. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1, но при сухом посоле предлагается использование смеси различных специй в количестве 0,55 % к массе сырья, в состав которой вошли майоран, черный перец и мускатный орех в соотношении 30:40:30. Предлагаемый способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» позволяет получить продукт с изысканным ароматом и вкусом пряностей.

Пример 3. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1, но при формировании продукта предлагается над пластом мяса весом 380-400 г добавить пласт сыра твердых сортов в количестве 25 % к массе сырья, толщиной 2-3 см и скручивать.

6

Предлагаемый способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» позволяет получить продукт с привлекательным внешним видом при нарезке в виде двухцветного витка, приятным сырным ароматом и вкусом.

Пример 4. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1, но при сухом посоле при такой же концентрации поваренной соли предлагается использовать измельченные инжирные листья, в котором содержится фермент фицин. Этот фермент способствует размягчению мяса.

Предлагаемый способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» позволяет получить продукт специфичным орехово-древесным ароматом и вкусом. Но так как, использование инжирных листьев трудоемкий предлагаемый способ считается не рентабельным.

Пример 5. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1, но при формировании продукта предлагается над пластом мяса весом 380-400 г добавить пласты конского жира общим весом 80-100 г, толщиной 2-3 см и скручивать.

Предлагаемый способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» по сравнению ранее предложенными вариантами имеет не очень презентабельный внешний вид, имеются подтеки жира и пустоты между скрученными слоями продукта.

Анализ полученных данных (по органолептической оценке) свидетельствует о том, что наилучшее качество сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» было в примере 1, 2 и 3.

Использование традиционных технологий кочевых народов (технология вяленого мяса) в совокупности современными технологическими решениями позволяет получить новый вид мясного продукта с отличными органолептическими показателями.

7

Формула изобретения

1. Способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» из конины, включающий процесса жиловки мяса конины, подмораживается до достижения среднеобъёмной температуры до -3 - -4 °С, формование продукта, осадку, копчение и двухэтапную сушку, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что разрезается на специальном устройстве (слайсер) на пласты толщиной 0,5 см, далее производится посол методом сухого натирания поваренной соли 3 % от общей массы подготовленного сырья, по истечении 24 ч выдерживания в посоле производится формование продукта; пласты мяса, соединяясь краями, укладываются на плоской поверхности и на поверхность пластов вносится глюконо-дельто-

8

лактоновая кислота в дозировке 0,8-1 % от массы сырья, «полотно» из пластов весом 480-500 г плотно скручивается и набивается в предварительно приготовленную коллагеновую или натуральную оболочку диаметром 45 мм.

2. Способ по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что при сухом посоле используются смеси различных специй в количестве 0,55 % к массе сырья, в состав которой вошли майоран, черный перец и мускатный орех в соотношении 30:40:30.

3. Способ по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что над пластом мяса добавить пласт сыра твердых сортов в количестве 25 % к массе сырья, толщиной 2-3 см и скручивать.

Выпущено отделом подготовки официальных изданий