



(19) **KG** (11) **463** (13) **C2** (46) **30.04.2026**

(51) **A23L 1/137** (2026.01)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики

(21) 20250001.1

(22) 08.01.2025

(46) 30.04.2026. Бюл. № 4

(71) Тамабаева Бибикуль Сулеевна

Абакирова Элиза Майрамбековна (KG)

(56) RU 2824381 C1, 07.08.2024

(54) Рулет из мяса яка

(57) Изобретение относится к мясной промышленности, в частности, к производству колбасных изделий, а именно фаршированного рулета с добавлением растительной добавки.

Задачей настоящего изобретения является разработка рецептуры вареного фаршированного рулета из мяса яка, обогащенного сушеной ламинарией, обладающей функциональными свойствами, за счет повышенного содержания железа, йода.

Технический результат - повышение биологической ценности и расширение ассортимента выпускаемых мясных изделий. Данный результат достигается тем, что продукт изготавливается из мяса яка, фарша

из этого сырья, жира ячьего, сои, рутамикса мускатного Комби, нитритно-посолочной смеси, сахара-песка, чеснока, ламинария, паприки, причем в качестве основного сырья используют мясо лопаточной части туши животного при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

мясо яка	50,0
фарш из мяса яка	31,5
жир ячий	10,0
соя+вода (1:4)	6,8
нитритно-посолочная смесь	0,6
деликатес стандарт	0,3
рутамикс мускатный Комби	0,25
сахар песок	0,2
чеснок	0,2
ламинарий	0,15
паприка	0,2

Предлагаемый состав для выработки рулета характеризуется новизной, высокой пищевой, биологической ценностью и функциональной направленностью

1 н. з. п. ф., 3 т.

(19) **KG** (11) **463** (13) **C2** (46) **30.04.2026**

3

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности, к производству колбасных изделий, а именно фаршированного рулета с добавлением растительной добавки.

Известен состав мясных рулетов, которые изготавливают из различных видов мяса с предварительным посолом и созреванием, массажированием, формованием с добавлением специй, термической обработкой. (Рогов И.А. «Технология мяса и мясопродуктов», М.: Пищевая промышленность, 1998, С.248). Несмотря на получение продуктов с высокими органолептическими свойствами, недостатком таких составов является то, что продукт не обладает функциональной направленностью.

Известен состав сырья для изготовления мясного хлеба функционального назначения (//Вестник ВГУИТ, 2020, т.82, №4, С. 142-146), рецептура которого состоит из следующих ингредиентов: мясо кролика, нутовая мука, кедровый орех, семена пажитника, паприка, поваренная соль, перец черный).

Недостатком данного изделия является относительно низкая пищевая ценность.

В качестве прототипа выбрана ветчина из индейки (патент РФ № 2824381; МПК: A23L33/40, A23L 13/50, A23L 13/60, A23L 33/10, опубл. 07.08.2024 г), изготовленный из индейки вареной в оболочке с добавлением растительных ингредиентов.

Недостатком данного продукта является то, что использование филе индейки в качестве основного сырья для выработки ветчины приводит к достаточной высокой стоимости готового продукта.

Задачей настоящего изобретения является разработка рецептуры вареного фаршированного рулета из мяса яка, обогащенного сушеной ламинарией, обладающей функциональными свойствами, за счет повышенного содержания железа, йода.

Технический результат - повышение биологической ценности и расширение ассортимента выпускаемых мясных изделий.

Данный результат достигается тем, что продукт изготавливается из мяса яка, фарша из этого сырья, жира ячьего, сои, рутамикса мускатного Комби, нитритно - посолочной

4

смеси, сахара-песка, чеснока, ламинария, паприки, причем в качестве основного сырья используют мясо лопаточной части туши животного при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %:

мясо яка	50,0
фарш из мяса яка	31,5
жир ячий	10,0
соя+вода (1:4)	6,8
нитритно-посолочная смесь	0,6
деликатес стандарт	0,3
рутамикс мускатный Комби	0,25
сахар песок	0,2
чеснок	0,2
ламинарий	0,15
паприка	0,2

Выбор данного мясного сырья обусловлен тем, что в его составе достаточно большое количество белка в отличие от других видов мяса, и составляет 20-23 %, имеет сбалансированный аминокислотный состав. Кроме того, мясо яка содержит до 4-5% железа, что свидетельствует о целесообразности использования его для выработки профилактического продукта от такого заболевания, как анемия. Достоинством мяса яка является его дешевизна, так как он пасется в условиях высокогорья и не требует ухода и корма, а его поголовье в Кыргызстане ежегодно растет и на 2024 г. составляет около 59 тысяч голов.

Использование такого растительного ингредиента, как сушеная ламинария, обусловлено тем, что она содержит большое количество йода, при этом она легко усваивается организмом человека, нормализуя функции щитовидной железы. Причем ламинария идеально сочетается почти со всеми продуктами, особенно с разнообразными видами мяса, рыбой, овощами.

Оба перечисленных ингредиента дают возможность производства мясного продукта функциональной направленности, что является достоинством предлагаемого состава.

Выбор жира ячьего обусловлен его составом, так как содержит мононенасыщенные и полиненасыщенные жирные кислоты, которые необходимы для организма человека.

Использование сои способствует обогащению продукта полноценным белком,

5

который имеет высокую пищевую ценность и обладает выраженной влагосвязывающей способностью.

Деликатес-стандарт - это комплексный препарат, используемый в мясной промышленности для улучшения качества и внешнего вида готового продукта. Это смесь компонентов, включающая эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, антиокислители.

Рутамикс мускатный - это вкусоароматическая пищевая добавка, предназначенная для придания колбасным изделиям и другим мясным продуктам характерного вкуса и аромата мускатного ореха.

Паприка содержит в своем составе ряд полезных веществ, которые практически отсутствуют в продуктах животного происхождения: пищевые волокна, органические кислоты, витамин С, кальциферол, что способствует обогащению продукта рядом полезных нутриентов.

Нитритно-посолочная смесь состоит из нитрита и соли, которая используется в колбасном производстве и других мясных продуктах для придания готовому продукту специфической окраски и определенного вкуса.

Входящие в состав фаршированного рулета из мяса яка сушеный чеснок, сахар-песок, а также посолочные ингредиенты обладают четкими свойствами консервантов, обеспечивают стойкость как вкусовых, так и ароматических характеристик готового продукта, улучшают его органолептические показатели (табл.2) и стойкость его хранения.

Выбор рецептурных ингредиентов для производства деликатесного изделия обусловлен функциональной направленностью, безопасностью и особенностями технологических свойств мяса яка.

После разделки полутуши яка, обвалки и жиловки 50 % мясного сырья, согласно

6

рецептуры (табл.1), подвергают посолу, для этого куски мяса предварительно шприцуют рассолом, 30-35 % от массы сырья и производят массирование в массажере в течение 30 минут, далее заливают рассолом в количестве 40-50 % к массе сырья, содержащего 6% соли, 3% деликатес-стандарта и выдерживают 1-2 суток при температуре 4°C. Выдержанные в посоле куски мяса вымачивают в течении 1 часа при температуре 17-20°C для равномерного распределения соли по всему объему и дают стечь.

31,5% жилованного мяса направляют на волчок для измельчения. Измельченное сырье поступает в фаршемешалку для составления фарша. Для этой цели в фаршемешалку добавляют жир ячий, сою, растворенную в воде, перемешивают в течении 10 минут. Далее туда же добавляют согласно рецептуре рутамикс мускатный Супер Комби, нитритно-посолочную смесь, сахар-песок, - чеснок, сушеную ламинарию и продолжают перемешивать. Общая продолжительность перемешивания составляет 20 минут. Температура готового фарша не должна превышать 12°C.

Далее куски жилованного мяса после посола надрезают вглубь в виде кармана и наполняют приготовленным фаршем, заворачивают в виде рулета и набивают в коллагеновую оболочку, осуществляют вязку шпагатом и направляют на тепловую обработку, которую проводят с использованием технологии «Sous-Vide» при температуре 80-82°C в течении 4 часов, охлаждают, зачищают при температуре 8-10°C, упаковывают и маркируют.

В таблице 3 представлены физико-химические показатели рулета из мяса яка.

Предлагаемый состав для выработки рулета характеризуется новизной, высокой пищевой, биологической ценностью и функциональной направленностью.

7

Формула изобретения

Рулет из мяса яка, включающий жилованное мясо яка, нитритно - посолочную смесь, деликатес стандарт, отличающийся тем, что он дополнительно содержит фарш, состоящий из мяса яка, ячьего жира и ламинарии при следующем соотношении компонентов мас. %:

мясо яка	50,0
фарш из мяса яка	31,5
жир ячий	10,0

8

соя+вода (1:4)	6,8
нитритно-посолочная смесь	0,6
деликатес стандарт	0,3
рутамикс мускатный Комби	0,25
сахар песок	0,2
чеснок	0,2
ламинарий	0,15
паприка	0,2

Таблица 1

Рецептура фаршированного рулета, обогащенного ламинарией

Сырье	кг	Рецептурные компоненты	г
мясо яка	50	Состав рассола:	
		Нитритно-посолочная смесь	6000
		Деликатес стандарт (комплексная добавка)	3000
Фарш: мясо яка	31,5	Рутамикс мускатный Супер Комби	250
жир ячий	10,0	Нитритно посолочная смесь	1800
соя+вода (1:4)	8,5	Сахар-песок	200
		Чеснок	200
		Ламинария	1500
		Паприка	200

Таблица 2

Органолептические показатели фаршированного рулета

Показатели	Характеристика	
	Рулет из мяса яка	Фаршированный рулет, обогащенный ламинарией
Внешний вид	форма рулета округлая в виде колбасного батона без налета жира и наплыва бульона	форма рулета округлая в виде колбасного батона без налета жира и наплыва бульона
Вид на разрезе	мясо на разрезе	своеобразный рисунок мяса, в центре которого фарш, хорошо перемешанный
Запах	мясной, без посторонних запахов	мясной, приятный с ароматом пряностей
Вкус	мясной, без посторонних привкусов	мясной, приятный, сочный
Консистенция	упругая	нежная, мягкая

Таблица 3

Физико-химические показатели рулета из мяса яка

Показатели, %	Рулет из мяса яка	Фаршированный рулет, обогащенный ламинарией
Массовая доля влаги	61,2	65,3
Массовая доля соли	1,8	1,7
Массовая доля жира	11,1	10,8
Массовая доля белка	22,6	21,2

Выпущено отделом подготовки официальных изданий