

(19) **KG** (11) **1277** (13) **C1** (46) **30.08.2010**

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(51) **A23L 1/01** (2010.01)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(21) 20090077.1

(22) 30.06.2009

(46) 30.08.2010, Бюл. №8

(75) Баткибекова М.Б., Тамабаева Б.С., Абдыкалыкова С.С. (KG)

(56) Патент KG №1097, кл. A23L 1/01, 2008.

(54) Способ изготовления запеченного мясного изделия

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при обработке запеченных изделий из мяса. Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных продуктов. Сущность способа заключается в том, что из тазобедренной части мясных туш после разделки удаляют кости, жилуют. Для придания определенной формы куски мяса предварительно подмораживают до температуры $-2 \div -4^{\circ}\text{C}$. Подмороженные куски нарезают на пласты толщиной 1 см и натирают мякотью киви в течение 10-15 минут. Затем отбивают и производят на тирку пласта мяса солью, измельченным чесноком, специями: красным и черным перцем, зирой, паприкой и осуществляют формовку. Для этого на пласт мяса укладывают приготовленный фарш, перевязывают шпагатом, заворачивают в фольгу, подвергают запеканию. Готовый продукт охлаждают. Для изготовления запеченного мясного изделия используется мясо яков, говядина. Преимуществами заявленного способа являются:

– повышение пищевой ценности и качества готовых изделий;

– улучшение товарных показателей.

1 н. п. ф-лы, 4 пр.

(21) 20090077.1

(22) 30.06.2009

(46) 30.08.2010, Bull. №8

(75) Batkibekova M.B., Tamabaeva B.S., Abdykalykova S.S. (KG)

(56) Patent KG № 1097, cl. A23L 1/01, 2008.

(54) Method of baked meat product preparation

(57) The invention relates to meat industry and can be applied in production of baked meat products. The task of the present invention is to expand the assortment of meat products. The concept of the method consists in that bones are removed from the hip part of carcasses after dressing and then meat trimming is made. For shaping, meat bites are preliminary freezed to the temperature of $-2 \div -4^{\circ}\text{C}$. Freeze pieces are cut into 1 cm thick slices and rubbed with kiwi fruit pulp for 10-15 minutes. Then meat slices are chopped and surface of each slice is rubbed with salt, minced garlic, and spices, such as red and black pepper, zira, paprika, and then moulding is carried out. To do this (moulding) previously prepared minced meat is stacked on a meat slice, tied up with a string, wrapped in foil and subjected to baking.

(19) **KG** (11) **1326** (13) **C1** (46) **31.01.2011**

The prepared product is cooled. For preparation of such baked meat product yak meat and beef is used. The advantages of the claimed method are:

- improvement of nutritive value and quality of finished products;
- improvement of product quality. 1 independ. claim, 4 examples.

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при выработке запеченных изделий из мяса.

Известен способ изготовления запеченных изделий, применяемый на мясоперерабатывающих предприятиях, предусматривающий разделку, посол и созревание, формовку, термическую обработку, охлаждение (Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М: Колос, 2000. С. 248).

Прототипом способа является способ изготовления слоистого мясного изделия, предусматривающего подготовку сырья, посол, вымачивание, термическую обработку, охлаждение, где мясо вымачивают в молоке, формуют слоистое мясное изделие с использованием курдючного жира (Патент KG №1097, кл. A23L 1/01, 2008).

Недостатком известного способа является низкая пищевая ценность.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных продуктов.

Сущность способа заключается в том, что из тазобедренной части мясных туш после разделки удаляют кости, жилуют. Для придания определенной формы куски мяса предварительно подмораживают до температуры $-2 \div -4^{\circ}\text{C}$. Подмороженные куски нарезают на пласты толщиной 1 см и натирают мякотью киви в течение 10-15 минут. Затем отбивают и производят натирку пласта мяса солью, измельченным чесноком, специями: красным и черным перцем, зирой, паприкой и осуществляют формовку. Для этого на пласт мяса укладывают приготовленный фарш, перевязывают шпагатом, заворачивают в фольгу, подвергают запеканию при температуре $150 \div 160^{\circ}\text{C}$ в течение 2-3 часов. Готовый продукт охлаждают.

Пример 1. После обвалки тазобедренной части, его жилуют и нарезают на куски массой 500-1000 грамм. Куски мяса подвергают подмораживанию и нарезают на пласты, натирают солью, измельченным чесноком, специями: красным и черным перцем, зирой, паприкой и формуют. На пласт мяса укладывают приготовленный фарш, перевязывают шпагатом, заворачивают в фольгу, подвергают запеканию при температуре $150 \div 160^{\circ}\text{C}$ в течение 2-3 часов и охлаждают.

Пример 2. То же, что в примере 1, но после нарезки на пласты его натирают мякотью киви в течение 10-15 минут. Количество мякоти киви составляет 0,5 % к массе сырья.

Пример 3. То же, что в примере 2, но количество мякоти киви составляет 1 % к массе сырья.

Пример 4. То же, что в примере 2, но количество мякоти киви составляет 2 % к массе сырья.

Для изготовления запеченного мясного изделия используется мясо яков, говядина.

Анализ полученных экспериментальных данных (по органолептической оценке) в зависимости от количества мякоти киви, используемого для натирки, свидетельствует о том, что наилучшее качество было в примере 3 (см. табл.)

При дегустации готовая продукция имела нежную, сочную консистенцию, приятный аромат и вкус. При уменьшении или увеличении количества мякоти консистенция ухудшалась.

Как видно из таблицы готовые запеченные изделия по изобретенному способу сочнее и нежнее. Использование киви улучшает консистенцию.

Преимуществами заявленного способа являются:

- повышение пищевой ценности и качества готовых изделий;
- улучшение товарных показателей.

Таблица

Сравнительная характеристика продуктов,
полученных по изобретению и прототипу

Показатели	Характеристика продукта по	
	изобретению	прототипу
Консистенция	Нежная, сочная	Упругая, сочная
Запах и вкус	Приятный с ароматом добавленных специй, без постороннего привкуса. Вкус запеченного продукта.	Свойственный данному продукту, в меру соленый, приятный. Без постороннего привкуса и запаха.
Вид на разрезе	В виде рулета.	Слоистое мясное изделие, между прослойками мяса жир.

Формула изобретения

Способ изготовления запеченного мясного изделия, предусматривающий подготовку сырья, формовку, термическую обработку, охлаждение, отличающийся тем, что мясо натирают мякотью киви, накладывают фарш и формуют.

Выпущено отделом подготовки материалов

Государственная служба ИС КР, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03