



(19) **KG** ⁽¹¹⁾ **1538** ⁽¹³⁾ **C1** ⁽⁵¹⁾ **A23B 4/056** (2013.01) ⁽⁴⁶⁾ **31.05.2013**

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ
к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(19) **KG** ⁽¹¹⁾ **1538** ⁽¹³⁾ **C1** ⁽⁴⁶⁾ **31.05.2013**

(21) 20120011.1

(22) 14.02.2012

(46) 31.05.2013, Бюл. №5

(76) Джамакеева А.Д., Михеев А.Е., Садирбек кызы Сайрагуль (KG)

(56) Патент KG №364, кл. A23B 4/056, 2000

(54) **Способ изготовления мясного рулета**

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве мясных рулетов из баранины с говядиной.

Задачей изобретения является улучшение качества, органолептических показателей и повышение пищевой ценности готовых изделий, а также повышение нежности и выхода продукции за счет интенсификации процесса посола с использованием многокомпонентного рассола и механических воздействий.

Поставленная задача решается в способе изготовления мясного рулета, предусматривающем подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, причем на подготовленную мышечную ткань баранины накладывают мышечную ткань говядины, предварительно посыпав их тонким слоем добавки желирующего действия, и свертывают рулетом.

Использование предлагаемого способа изготовления мясного рулета по сравнению с прототипом позволяет улучшить качество и органолептические показатели, повысить пищевую ценность, а также получить продукт с нежной, сочной консистенцией и увеличить выход готовых изделий. 1 н.п. ф., 3 пр., 2 табл.

(21) 20120011.1

(22) 14.02.2012

(46) 31.05.2013, Bul. №5

(76) Jamakeeva A.D., Mikheev A.E., Sadirbek kyzy Sayragul (KG)

(56) Patent KG №364, cl. A23B 4/056, 2000

(54) **Method of meatloaf making**

(57) The invention relates to the meat industry and can be used in the production of meat rolls from lamb with beef.

Problem of the invention is to improve the quality, organoleptic characteristics and increase the nutritional value of the finished products, as well as increasing delicacy and production output due to the intensification of the process of salting, using multicomponent brine and mechanical effects.

The stated problem is solved in the process of meatloaf making, which provides the preparation of raw materials, salting, thermal processing, cooling, and the muscle tissue of beef, at that, is laid over the prepared lamb muscle tissue, previously sprinkled them with a thin layer of additive with gelling action, and wrapping them into a roll.

Using the proposed method of meatloaf in comparison with the prototype allows the improvement of quality and organoleptic characteristics, to better the nutritional value, as well as to obtain a product with a tender, juicy texture and increasing the output of the finished products. 1 independ. claim, 3 examples, 2 tables.

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве мясных рулетов из баранины с говядиной.

Прототипом способа является способ изготовления запеченных мясных изделий из баранины, заключающийся в подготовке сырья, посоле, вымачивании, термической обработке, охлаждении, удалении из задних окороков баранины кости и заполнение пустоты вареным говяжьим языком. (Патент KG №364, кл. A23B 4/056, 2000).

Недостатком предложенного способа является длительный по продолжительности технологический процесс изготовления данного изделия, сравнительно низкий выход готовой продукции, а используемый состав рассола не обеспечивает сочной консистенции и нежности готовым продуктам.

Задачей изобретения является улучшение качества, органолептических показателей и повышение пищевой ценности готовых изделий, а также повышение нежности и выхода продукции за счет интенсификации процесса посола с использованием многокомпонентного рассола и механических воздействий.

Поставленная задача решается в способе изготовления мясного рулета, предусматривающем подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, причем на подготовленную мышечную ткань баранины накладывают мышечную ткань говядины, предварительно посыпав их тонким слоем добавки желирующего действия, и свертывают рулетом.

Для изготовления мясного рулета используют спинную мышцу, полученную из спинной части говяжьей туши. Мясное сырье, охлажденное до температуры не выше 4°C, шприцуют многокомпонентным рассолом; массируют в массажерах при угловой скорости 16 об/мин с предварительным введением в массажер многокомпонентного рассола удельным весом 1,0611 г/см³ в количестве 5-10 % к массе сырья в течение 5 часов. После массирования сырье натирают смесью пряностей в количестве 0,55 % к массе сырья, состоящей из следующих компонентов: паприки, черного перца, бадьяна, шалфея, куфина и майорана и отправляют на выдержку в чанах в течение 24 часов при температуре 2-4°C для созревания. Затем мышечную ткань баранины разрезают вдоль волокон и натирают смесью пряностей в количестве 0,55 % к массе сырья; края должны быть ровно обрезаны, без выхватов мяса и жира. Внутренние поверхности мышечной ткани баранины и говядины посыпают тонким слоем добавки желирующего действия, затем на подготовленную мышечную ткань баранины накладывают мышечную ткань говядины; свертывают рулетом и заворачивают в синюжные пленки или целлофан-полиэтиленовую пленку, перевязывают шпагатом: с двух сторон продольно и через каждые 5-8 см - поперечно с петлей для подвешивания. Копчение и запекание производят при 85-90°C в течение 6-8 часов до достижения температуры в центре изделия 70-7°C по следующему режиму: копчение при температуре 45°C - 3-4 часа, дальнейший процесс ведется чередованием запекания продукта при температуре 90-95°C в течение 15-20 мин и выдержкой в теплой камере в течение 30-45 мин. Общая продолжительность процесса запекания не менее 3 часов в зависимости от толщины и массы продукта до достижения температуры внутри батона 71±1°C. По окончании термообработки рулет охлаждают в камерах при температуре воздуха 0-8°C до достижения температуры внутри изделия 4±4°C.

Пример 1.

После обвалки плечелопаточного отруба бараньей туши, отделения спинной мышцы из спинной части говяжьей туши и удаления хрящей и грубых сухожилий, мясное сырье шприцуют многокомпонентным рассолом в количестве 20 % к массе сырья плотностью 1,0611 г/см³ (8 % поваренной соли), содержащим смесь молочной сыворотки и воды в соотношении 60:40; 2,5 % сахара; 0,8 % добавки Гидро-комби, 2 % фосфатов, 0,02 % нитрита натрия и экстракта чеснока из расчета 2 % к массе основного сырья, массируют в течение 5 часов, натирают смесью пряностей в количестве 0,55 % к массе сырья. Затем производят выдержку сырья в чанах в течение 24 часов при температуре 2-4°C для созревания. После выдержки производят формование продукта. После формования подготовленные изделия направляются на термическую обработку и охлаждение.

Предлагаемый способ изготовления мясного рулета позволяет получить продукт с ярко выраженным ароматом копчения, нежной и сочной консистенцией.

Пример 2.

Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1. Сырье шприцуют многокомпонентным рассолом плотностью 1,1003 г/см³ (13 % поваренной соли), содержащим смесь молочной сыворотки и воды в соотношении 70:30; 1,5 % сахара; 1 % добавки Гидро-комби, 1,5 % фосфатов, 0,02 % нитрита натрия и экстракта чеснока из расчета 2 % к массе основного сырья. Шприцовочный рассол вводят в мясо в количестве 15 % к массе несоленого сырья.

Предлагаемый способ изготовления мясного рулета позволяет получить продукт с выраженным ароматом копчения и солоноватым вкусом, нежной и сочной консистенцией.

Пример 3.

Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1. Сырье шприцуют многокомпонентным рассолом плотностью 1,0929 г/см³ (12 % поваренной соли), содержащим смесь молочной сыворотки и воды в соотношении 50:50; 2 % сахара; 1,5 % добавки Гидро-комби, 1 % фосфатов, 0,02 % нитрита натрия и экстракта чеснока из расчета 2 % к массе основного сырья. Шприцовочный рассол вводят в мясо в количестве 10 % к массе несоленого сырья.

Предлагаемый способ изготовления мясного рулета позволяет получить продукт с выраженным ароматом копчения и солоноватым вкусом, недостаточно нежной и сочной консистенцией. Анализ полученных данных (по органолептической оценке) свидетельствует о том, что наилучшее качество готовых продуктов было в примере 1.

Основные сравнительные органолептические показатели и выход готового мясного рулета приведены в таблице 1, а основные сравнительные показатели пищевой ценности - в таблице 2.

Использование предлагаемого способа изготовления мясных рулетов по сравнению с прототипом позволяет улучшить качество и органолептические показатели, повысить пищевую ценность, а также получить продукт с нежной, сочной консистенцией и увеличить выход готового изделия.

Таблица 1

Способ изготовления	Оценка, балл						Общая оценка	Выход готового продукта, %
	Внешний вид	Цвет	Запах	Консистенция	Вкус	Сочность		
Предлагаемый	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	83,2
Известный	5,0	4,33	5,0	4,33	4,33	5,0	4,66	61,15

Таблица 2

Способ изготовления	Состав продукта			Энергетическая ценность, ккал / 100 г
	Массовая доля, %			
	белка	жира	углеводов	
Предлагаемый	13,69	11,15	1,15	159,41
Известный	12,13	13,04	0,24	166,77

Формула изобретения

Способ изготовления мясного рулета, предусматривающий подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, отличающийся тем, что на подготовленную мышечную ткань баранины накладывают мышечную ткань говядины, предварительно посыпав их тонким слоем добавки желирующего действия, и свертывают рулетом.

Выпущено отделом подготовки материалов

Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики,
720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03