



(19) KG₍₅₁₎⁽¹¹⁾ A23L 1/00 1541 (13) C1 (46) 31.05.2013

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(19) KG (11) 1541 (13) C1 (46) 31.05.2013

(21) 20120012.1

(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, A23B 4/056, 2000

(54) Способ изготовления мясного продукта

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при выпечке запеченных изделий из баранины и/или говядины.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

Поставленная задача решается в способе изготовления мясного продукта, включающем подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, где при посоле мясных продуктов шприцают многокомпонентным рассолом следующего состава: 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, причем внутренние поверхности мышечной ткани посыпаются тонким слоем добавки желирующего действия и на поверхности мышечной ткани выкладывается тонкий слой измельченного чернослива.

Данный способ изготовления мясного продукта позволяет получить продукты с более нежной и сочной консистенцией по сравнению с прототипом, приводит к улучшению органолептических показателей благодаря специальному рисунку на разрезе и дает возможность повысить качество и выход готовых продуктов. 1 н.п. ф., 2 з.п. ф., 2 табл.

(21) 20120012.1

(22) 14.02.2012

(46) 31.05.2013, Bul. №5

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

(56) Patent KG №364, A23B 4/056, 2000

(54) Method of meat product manufacturing

(57) The invention relates to the meat processing industry and can be used in preparation of baked products from lamb and/or beef meat.

Problem of the invention is to improve the quality and organoleptic characteristics of finished products, as well as increasing delicacy and product yield due to the intensification the process of salting, using multicomponent brine, mechanical influences and combining of the product with vegetable ingredients.

The posed problem is solved in the method of meat product manufacturing, which includes preparation of raw materials, salting, heat treatment, cooling, where multicomponent brine of the following structure is stuffed into the meat products during the salting process: mixture of milk whey and water in the ratio of 60:40, 2.5% of sugar; 0.8% of the Hydro-combi additive 2% of phosphates, 0.02% of sodium nitrite and garlic extract at the rate of 2% of the weight of basic raw material; and the inner surface of the muscle tissue is sprinkled with a thin layer of additive with gelling action and thin layer of chopped prunes is spread out over the surface of the muscle tissue.

This method of meat product manufacturing allows obtaining the products with a delicate and juicy consistency as compared with the prototype, resulting in improved organoleptic characteristics due to the specific pattern on the cut and allows improvement of the quality and yield of finished products. 1 independ. claim, 2 depend. claims, 2 tables.

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве запеченных изделий из баранины и/или говядины.

Известен способ изготовления запеченных изделий, применяемый на мясоперерабатывающих предприятиях, предусматривающий разделку, посол и созревание, формовку, термиче-

скую обработку, охлаждение (Технология мяса и мясопродуктов / под ред. Рогова И.А. - М.: Агропромиздат, 1988. - С. 248-249).

Прототипом предложенного 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, A23B 4/056, 2000).

Недостатком известного 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 и органолептических показателей готовых изделий, а также повышение нежности и выхода продукции за счет интенсификации процесса посола с использованием многокомпонентного рассола и механических воздействий и комбинирования продукта с растительными компонентами.

Поставленная задача решается в способе изготовления мясного продукта, включающем подготовку сырья, посол, термическую обработку, охлаждение, где при посоле мясных продуктов шприцают многокомпонентным рассолом следующего состава: 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, причем внутренние поверхности мышечной ткани посыпаются тонким слоем добавки желирующего действия и на поверхности мышечной ткани выкладывается тонкий слой измельченного чернослива.

Сущность предложенного способа изготовления мясного продукта заключается в том, что перед направлением в посол тазобедренную часть заднего отруба бараньей туши предварительно обваливают, удаляют кости, хрящи и грубые сухожилия. Для изготовления говядины запеченной с черносливом используют спинную и поясничную мышцы, полученные из спинной и поясничной частей говяжьей туши. Мясное сырье, охлажденное до температуры не выше 4°C, шприцают 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, кумина и майорана и отправляют на выдержку в чанах в течение 24 часов при температуре 2-4°C для созревания. Одновременно подготавливают чернослив к закладке в продукт. Затем мышечную ткань баранины и/или говядины разрезают вдоль волокон и натирают смесью пряностей; края должны быть ровно обрезаны, без выхватов мяса и жира. Внутренние поверхности мышечной ткани баранины и/или говядины посыпают тонким слоем добавки желирующего действия, выкладывают на нее тонкий слой измельченного чернослива; свертывают рулетом и заворачивают в синюшные пленки или целлофан-полиэтиленовую пленку, перевязывают шпагатом: с двух сторон продольно и через каждые 5-8 см - поперечно с петлей для подвешивания. Подготовленные изделия укладываются в металлические формы с крышками. Тепловую обработку запеченного изделия из баранины и/или говядины с черносливом проводят в печах с газовым или электрическим обогревом при температуре 160-170°C для баранины и 120-150°C для говядины до достижения температуры в толще продукта 76-78°C. По окончании тепловой обработки продукт выгружают из формы, в горячем виде подпрессовывают, а затем охлаждают в камерах при температуре воздуха 0-8°C до достижения температуры внутри изделия 8°C.

Пример 1. После обвалки тазобедренной части заднего отруба бараньей туши, отделения спинной и поясничной мышц из спинной и поясничной частей говяжьей туши и удаления хрящей и сухожилий, мясное сырье шприцают 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 с использованием растительного ингредиента чернослива. После формования подготовленные изделия укладываются в металлические формы с крышками и направляются на термическую обработку и охлаждение.

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

Пример 2. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1, но вместо чернослива использовали изюм.

Предлагаемый способ изготовления мясного продукта позволяет получить продукт с недостаточно нежной и сочной консистенцией, с излишне сладковатым вкусом.

Пример 3. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1, но в качестве растительного компонента использовали смесь чернослива и грецкого ореха.

Предлагаемый способ изготовления мясного продукта позволяет получить продукт с недостаточно нежной и сочной консистенцией, по вкусу уступающим продукту в примере 1.

Анализ полученных данных (по органолептической оценке) свидетельствует о том, что наилучшее качество готовых продуктов было в примере 1.

Основные сравнительные органолептические показатели и выход готовых запеченных продуктов приведены в таблицах 1 и 2.

Данный способ изготовления мясного продукта позволяет получить продукты с более нежной и сочной консистенцией по сравнению с прототипом, приводит к улучшению органолептических показателей благодаря специальному рисунку на разрезе и дает возможность повысить качество и выход готовых продуктов.

Таблица 1

Основные сравнительные органолептические показатели и выход запеченной бааранины

Способ изготов- ления	Оценка, балл						Общая оценка	Выход готового продукта, %
	Внешний вид	Цвет	Запах	Конси- стенция	Вкус	Соч- ность		
Предла- гаемый	4,75	5,0	5,0	4,75	5,0	5,0	4,93	79,96
Известный	5,0	4,33	5,0	4,33	4,33	5,0	4,66	61,15

Таблица 2

Основные сравнительные органолептические показатели запеченной говядины

Способ изготов- ления	Оценка, балл						Общая оценка	Выход готового продукта, %
	Внешний вид	Цвет	Запах	Конси- стенция	Вкус	Соч- ность		
Предла- гаемый	5,0	5,0	5,0	4,75	5,0	4,75	4,9	82,97
Известный	5,0	5,0	4,7	4,8	4,6	4,6	4,8	67,3

Формула изобретения

1. Способ изготовления мясного продукта из баранины и/или говядины, включающий подготовку сырья, посол, формование, термическую обработку, охлаждение, отличающийся тем, что при посоле мясных продуктов шприцуют многокомпонентным рассолом следующего состава: 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.

2. Способ изготовления мясного продукта из баранины и/или говядины по п. 1, отличающийся тем, что внутренние поверхности мышечной ткани посыпаются тонким слоем добавки желирующего действия.

3. Способ изготовления мясного продукта из баранины и/или говядины по п. 1, отличающийся тем, что на поверхности мышечной ткани выкладывается тонкий слой измельченного чернослива.

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