



(19) KG (11) 1666 (13) C1
(51) A23B 4/056 (2014.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20130044.1

(22) 04.06.2013

(46) 30.09.2014. Бюл. № 9

(76) Тамабаева Б. С., Аширбекова Г. Б. (KG)

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

(54) Способ приготовления мясного рулета

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания, и может быть использовано при производстве мясного рулета.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных изделий, повышение качества готовых изделий.

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного мясного рулета, предусматривающего подготовку сырья, посол, созревание и запекание, где мясо подвергают посолу и созреванию с использованием хурмы, апельсина и перед запеканием кусочки мяса заворачивают, во внутрь которых вкладывают кусочек языка по длине мяса.

Использование хурмы и апельсина дает возможность не только повысить качество готовой продукции, но и придать продукту антиоксидантные свойства, а внесение языка придает специфический рисунок на разрезе, улучшает товарный вид.

Преимуществами заявляемого способа являются:

- улучшение товарных показателей;
- повышение качества готовых продуктов.

Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания, 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. Технология мяса и мясопродуктов. - М.: ВО Агропромиздат, 1988. - С. 248-249).

Прототипом 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 говяжьим языком (патент KG № 364, кл. A23B 4/056, 2000).

Недостатком известного способа является низкое качество готовых изделий.

Задачей изобретения является расширение ассортимента мясных изделий, повышение качества готовых изделий.

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного мясного рулета, предусматривающего подготовку сырья, посол, созревание и запекание, где мясо подвергают посолу и созреванию с использованием хурмы, апельсина и перед запеканием кусочки мяса заворачивают, во внутрь которых вкладывают кусочек языка по длине мяса.

Сущность способа заключается в том, что жилованное мясо после подмораживания нарезают на пластины и подвергают посолу и созреванию различными методами. Кусочки мяса заворачивают, внутрь которого вкладывают кусочек языка по длине мяса, и, закрепив шпажками, заворачивают в фольгу и подвергают запеканию до готовности.

Пример 1. Жилованное мясо нарезают на пластины массой 200 гр., подвергают посолу и созреванию традиционным способом, далее кусочки мяса заворачивали, внутрь которого вкладывали кусочек языка по длине мяса, закрепляли шпажками и подвергали запеканию при температуре 200-220 °С в течении 1 часа.

Пример 2. То же, что в примере 1, но посол и созревание производили с использованием дополнительного орегано и тимьяна.

Пример 3. То же, что в примере 1, но с использованием дополнительно корицы, хурмы и апельсина.

Введение таких добавок, как орегано, тимьян обусловлено тем, что они обладают бактерицидным действием и приятным ароматом. Выбор таких ингредиентов, как хурма и апельсин, обусловлен большим содержанием в них витамина С, микроэлементов, пищевых волокон и антиоксидантов.

Анализ полученных экспериментальных данных, в зависимости от способа посола и созревания, свидетельствует о том, что наилучшее качество изделий было в примере 3.

При дегустации готовая продукция обладала великолепными вкусовыми характеристиками, нежной консистенцией, приятным ароматом, на разрезе - два слоя: внешний - темно-красный, внутренний - розовый.

Варианты состава мясного рулета приведены в табл. 1.

Таблица 1

№	Наименование компонентов	Масса компонентов, г		
		1	2	3
1	Мясо	200	200	200
2	Язык говяжий	50	50	40
3	Масло растительное	40	30	10
4	Соль	4	4	4
5	Орегано	-	2	-
6	Тимьян	-	2	-
7	Лавровый лист	2	2	-
8	Перец черный	1	2	2
9	Чеснок	3	8	5
10	Корица	-	-	3
11	Хурма	-	-	16
12	Апельсин	-	-	20
	Итого	300	300	300

Таблица 2

Сравнительная характеристика продуктов, полученных по изобретению и прототипу

Показатели	Характеристика продукта по изобретению	Характеристика продукта по прототипу
Консистенция	Нежная, сочная	Упругая, сочная
Запах и вкус	Приятный аромат, без постороннего вкуса	Свойственный данному продукту, в меру соленый, без постороннего прикуса и запаха
Вид на разрезе	Интересный рисунок на разрезе - два слоя: внешний - темно-красный, в центре - розовый	Обычный вид мяса

Как видно из таблицы, готовые запеченные изделия по изобретенному способу наиболее сочнее, нежнее.

Использование хурмы и апельсина дает возможность не только повысить качество готовой продукции, но и придать продукту антиоксидантные свойства, а внесение языка придает специфический рисунок на разрезе, улучшает товарный вид.

Преимуществами заявляемого способа являются:

- улучшение товарных показателей;
- повышение качества готовых продуктов.

Ф о р м у л а изобретения

1. Способ изготовления запеченного мясного рулета, предусматривающий подготовку сырья, посол, созревание и запекание, отличающийся тем, что мясо подвергают посолу и созреванию с использованием хурмы, апельсина.

2. Способ изготовления запеченного мясного рулета по п. 1, отличающийся тем, что перед запеканием кусочки мяса заворачивают, внутрь которых вкладывают кусочек языка по длине мяса.

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