



(19) KG (11) 2016 (13) C1
(51) A23B 4/023 (2017.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И
ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20170018.1

(22) 14.02.2017

(46) 28.02.2018, Бюл. № 2

(76) Джаанбаев О. (KG)

(56) Патент RU № 2178643 C2, кл. A23B 4/023, 2002

(54) Способ посола и хранения мясной продукции с применением "Кыргыз озолону"

(57) Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к способам посола мясных изделий с последующим хранением мяса.

Задачей изобретения является сохранение качества мяса животных и птиц и увеличение срока хранения натуральным способом.

Поставленная задача решается в способе посола и хранения мясной продукции, включающем обработку мяса посольной смесью с последующей укладкой его в тару, где в качестве посольной смеси используют смесь кочкорской соли с измельченными семенами "Кыргыз озолону" с последующей укладкой мясного сырья в шкуру убойного животного.

1 н. п. ф., 1 пр.

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к способам посола мясных изделий с последующим хранением мяса.

Известен способ посола баранины, согласно которому мясное сырье подвергают шприцеванию рассолом плотностью $1,100 \text{ г/см}^3$ в количестве 3-4 % к массе сырья с содержанием 0,1 % нитрита натрия (т. е. 1,7-2,9 кг соли, 7,5 нитрита натрия на 100 кг мяса). (Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясных продуктов. - М.: Колос, 2000. - С. 270-273).

Недостатком способа является то, что процесс посола является длительным по продолжительности и используют, хоть и в малом количестве, химикаты и используемый состав рассола не обеспечивает сочной консистенции и нежности готового изделия.

Известен также состав для посола мяса, включающий соль поваренную (пищевую), сахар, фосфат, нитрит натрия, а в качестве белка используют изолят соевого белка, или концентрат соевого белка, или сухую кровь, или яичный порошок, или их смеси; смесь заквасок дополнительно содержит молочнокислые бактерии вида *Lactobacterium acidophilum*, *Streptococcus thermophilus* при соответствующем соотношении (А. с. SU № 1098537, кл. A23B 4/02, 1984).

Однако и этот состав весьма сложен, к тому же необходимы условия для приготовления закваски культур, необходимо соответствующее для этого оборудование. Полученное таким образом сырье имеет небольшой срок хранения и используется в колбасном и кулинарном производстве.

Известен способ хранения мяса, предусматривающий использование состава, включающего соль поваренную (пищевую), в качестве активно-действующего вещества - аммиак (А. с. SU № 1173970, кл. A23B 4/14, 1985). Для этого готовят насыщенный раствор поваренной соли (плотность раствора $1,2 \text{ г/см}^3$, т. е. почти 20 %-ный раствор) и добавляют аммиачную воду (25 %-ный водный раствор аммиака) в таком количестве, чтобы концентрация аммиака в растворе соли равнялась 0,8 %. После обработки мяса его подвергают хранению в охлажденном помещении при 12°C и относительной влажности 85-90 %. Однако остаточное количество аммиака и его запах в мясе ухудшают качество мяса. Кроме того, необходимо применение холода для охлаждения поме-

щения до 12 °С. Указанный состав не обеспечивает длительную сохранность мяса, которая не превышает 16-21 суток, и требует для хранения мяса специальных холодильников, что весьма нежелательно в особых условиях.

Наиболее близким к предлагаемому является способ, включающий обработку мяса с использованием смеси поваренной соли с лимонной кислотой, с последующей укладкой в тару с заливкой растопленным жиром (патент RU № 2178643 С2, кл. А23В 4/023, 2002).

Недостатком способа является то, что в процессе посола используется лимонная кислота, превышение дозировки которой вредно для организма человека.

Задачей изобретения является сохранение качества мяса животных и птиц и увеличение срока хранения натуральным способом.

Поставленная задача решается в способе посола и хранения мясной продукции, включающем обработку мяса посольной смесью с последующей укладкой его в тару, где в качестве посольной смеси используют смесь кочкорской соли с измельченными семенами "Кыргыз озолону" с последующей укладкой мясного сырья в шкуру убойного животного.

Мясное сырье небольшими долями равномерно со всех сторон обрабатывают смесью из перемешанной равномерно кочкорской соли и измельченных семян "Кыргыз озолону" с расходом смеси 15-20 граммов на 1 кг мясного сырья.

Обработанное мясо укладывают в центральной части шкуры убойного животного, после завершения укладки края шкуры плотно оборачивают и связывают.

Использование семян "Кыргыз озолону", имеющей уникальные свойства и известной с давних времен как лекарственное растение и антибактериальное средство, обладающее высокой биологической активностью. Применение вместо тары натуральной шкуры, позволит долгое время хранить мясо, сохраняя качественные показатели.

Лечебные свойства кочкорской соли, благотворно воздействующие на организм человека известны многим, она применяется при лечении таких заболеваний, как астма, аллергия, кожные заболевания и др.

Издrevле кыргызы использовали семена "Кыргыз озолону" при приготовлении таких блюд, как келдемиан, алашак, ак-дөбө, керткен-жал, кыйма-жал, эски нарын, чучук, сары казы, өркөч (верблюжий горб), жал, беш бармак, гүл азык, таш кордо, ысылык, куурдак и т. д.

Например, соотношение кочкорской соли и семена "Кыргыз озолону" для мяса животных и птиц выглядит так: 15-20 граммами равномерно перемешанной кочкорской соли с семенами "Кыргыз озолону" обрабатывают 1 кг мяса. Мясо, укутанное в шкуру убойного животного, могут хранить долго и качественно, не тpeбуя лишнux затрат.

Пример

Для одного килограмма свежего мяса используют 0,5-0,7 граммов измельченных семян "Кыргыз озолону", 0,15 граммов кочкорской соли. В этой смеси выдерживают в течении недели, в холодном месте.

Далее это мясо заворачивают в шкуру убойного животного и складывают на хранение. В таком виде данное мясо может храниться в течении четырех, пяти месяцев.

Формула изобретения

Способ посола и хранения мясной продукции, включающий обработку мяса посольной смесью с последующей укладкой его в тару, отличающийся тем, что в качестве посольной смеси используют смесь кочкорской соли с измельченными семенами "Кыргыз озолону" с последующей укладкой мясного сырья в шкуру убойного животного.

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