



(19) KG (11) 2045 (13) C1
(51) A23B 4/05 (2018.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ И ИНОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

(21) 20170040.1

(22) 12.04.2017

(46) 31.05.2018, Бюл. № 5

(76) Тамабаева Б. С.; Аширбекова Г. Б. (KG); Кравчук А. В. (KZ)

(56) Патент KG под отв. заяв. № 1277, кл. A23L 1/01, 2010

(54) Способ изготовления деликатесного изделия из мяса яка

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания и может быть использовано при выработке деликатесного изделия из мяса яка.

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

Поставленная задача решается в способе изготовления деликатесного запеченного изделия из мяса яка, предусматривающем подготовку сырья, формовку, термическую обработку, охлаждение, где мясо натирают мякотью киви, подвергают шпилюгованию, нарезанной полосами морковью, чесноком, шпиком, обваливают в паприке и формуют.

1 н. п. ф., 3 пр., 1 табл.

Изобретение относится к мясной промышленности и общественного питания и может быть использовано при выработке деликатесного изделия из мяса яка.

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., Пищевая промышленность, 1998. С. 248).

Прототипом является способ изготовления запеченного мясного изделия, предусматривающий подготовку сырья, формовку, термическую обработку (патент KG под отв. заяв. № 1277, кл. A23L 1/01, 2010).

Недостатком известного способа является низкая пищевая ценность.

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

Поставленная задача решается в способе изготовления деликатесного запеченного изделия из мяса яка, предусматривающем подготовку сырья, формовку, термическую обработку, охлаждение, где мясо натирают мякотью киви, подвергают шпилюгованию, нарезанной полосами морковью, чесноком, шпиком, обваливают в паприке и формуют.

Сущность способа заключается в том, что из лопаточной части мясной туши яка после разделки удаляют кости, жилуят, подвергают посолу и созреванию с добавлением киви. Затем шпилюгуют нарезанной полосами морковью, чесноком, бараньим курдючным жиром, обваливают в паприке, заворачивают рулетом в фольгу и подвергают запеканию при температуре 250 °C в течение 2 часов, охлаждают.

Пример 1.

Жилоанное мясо подвергали посолу и созреванию традиционным способом, далее производили запекание при температуре 250 °C в течение 2 часов.

Пример 2.

То же, что в примере 1, но посол и созревание производили с использованием киви.

Пример 3.

То же, что в примере 2, далее производили шпигование мяса морковью, чесноком и курдючным жиром, обваливали в паприке и запекали.

Введение чеснока обусловлено тем, что он обладает бактерицидным действием. Выбор моркови обусловлен тем, что он богат витамином «С», который обладает антиоксидантным действием. Добавление курдючного жира повышает пищевую ценность готового продукта. Кроме того, морковь и курдючный жир были введены в мясо для придания специфического рисунка на разрезе готового изделия, что улучшило его товарный вид. Паприка содержит алкалоид, белки, витамины С, Р, В1, В2, каротин и обладает антиоксидантными свойствами. Она придает продукту не только пикантный вкус, но и придает при термообработке оболочке ярко-красный цвет.

Для изготовления изделия используется мясо яка.

Анализ полученных экспериментальных данных (по органолептической оценке) свидетельствуют о том, что наилучшее качество было в примере 3.

При дегустации готовая продукция имела нежную консистенцию. На разрезе красивый рисунок. Приятный аромат и вкус.

Сравнительная характеристика готового продукта (табл. 1).

Из таблицы видно, что готовое изделие по изобретенному способу нежнее, с красивым рисунком на разрезе.

Преимуществами заявляемого способа являются:

- повышение пищевой ценности и качество готового продукта;
- улучшение товарного вида.

Таблица

Сравнительная характеристика готовых продуктов

№ образца	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Консистенция
Образец 1	Ровной треугольной формы.	Темно-коричневый, с золотистым оттенком	Запах свойственный жаренному, запеченному мясу	Вкус жаренного, запеченного мяса	Слегка твердая и суховатая
	Поверхность ровная				
	Ровной треугольной формы.				
Образец 2	Поверхность ровная				
	Ровной треугольной формы.	Темно-коричневый, с золотистым оттенком	Запах свойственный жаренному, запеченному мясу	Вкус жаренного, запеченного мяса	Мягкая, нежная
	Поверхность ровная				
Образец 3	Ровной треугольной формы.	Темно-коричневый, с золотистым оттенком	Запах свойственный жаренному, запеченному мясу	Вкус жаренного, запеченного мяса	Слегка твердая и суховатая
	Поверхность ровная				
	Ровной треугольной формы.				
Образец 4	Поверхность ровная				
	Ровной треугольной формы.	Темно-коричневый, с золотистым оттенком	Запах свойственный жаренному, запеченному мясу	Вкус жаренного, запеченного мяса	Слегка твердая и суховатая
	Поверхность ровная				

Формула изобретения

Способ изготовления деликатесного запеченного изделия из мяса яка, предусматривающий подготовку сырья, формовку, термическую обработку, охлаждение, отливающееся тем, что мясо натирают мякотью киви, подвергают шпигованию нарезанной полосами морковью, чесноком, шпиком, обваливают в паприке и формуют.

Выпущено отделом подготовки материалов