



(19) KG (11) 2116 (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

(21) 20170133.1

(22) 06.12.2017

(46) 31.01.2019, Бюл. № 1

(76) Тамабаева Б. С.; Абакирова Э. М.; Мурадуллаева М. Б. (KG)

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

#### (54) Способ изготовления запеченного продукта из мяса яка

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и общественному питанию, и может быть использовано при выработке запеченных изделий из мяса яка.

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

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного продукта из мяса яка, предусматривающий подготовку сырья, посол и запекание, где мясо предварительно выдерживают в кумысе с целью снижения жесткости и запекают при температуре 250 °C в течение 1-1,5 часов.

1 н. п. ф., 1 табл., 3 пр.

Изобретение относится к мясной промышленности и общественному питанию, и может быть использовано при выработке запеченных изделий из мяса яка.

Известен способ изготовления запеченных изделий, применяемый на мясоперерабатывающих предприятиях, предусматривающий разделку, обвалку, жиловку, посол и созревание, формовку, термическую обработку и охлаждение (Рогов И. А. Технология мяса и мясопродуктов. - М.: Пищевая промышленность, 1998. - 248 с.).

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

Недостатком известного способа является несбалансированность химического состава, вследствие чего продукт обладает низкой пищевой ценностью.

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

Поставленная задача решается в способе изготовления запеченного продукта из мяса яка, предусматривающий подготовку сырья, посол и запекание, где мясо предварительно выдерживают в кумысе, с целью снижения жесткости, и запекают при температуре 250 °C в течение 1-1,5 часов.

Способ осуществляют следующим образом.

После разделки, обвалки и жиловки, мясо яка выдерживают в кумысе в течение 1 часа, добавляют специи, формуют и запекают при температуре 250 градусов в течение 1-1,5 часов.

Мясо яка содержит в своем составе большое количество легкоусвояемых железосодержащих белков, что позволяет изготавливать из него продукты функционального назначения. Однако данное мясо имеет более жесткую консистенцию и для смягчения его был использован кумыс.

Кумыс является богатым источником незаменимых аминокислот, поставщиком витаминов, ферментов. В кумысе содержится большое количество белков и биокатализаторов, которые участвуют в различных биохимических процессах.

Замачивание мяса в кумысе позволило смягчить консистенцию и готовый продукт имел более нежкую консистенцию по сравнению с продуктом, изготовленным по традиционной технологии.

Примеры исполнения.

Пример № 1. Жилованное мясо подвергали посолу и созреванию традиционным способом, далее производили запекание при температуре 250 градусов в течение 1-1,5 часов.

Пример № 2. То же, что в примере 1, но вместо посола и созревания производили вымачивание в кумысе в течение 1 часа.

Пример № 3. То же, что в примере 2, далее добавляли соль, специи, запекали.

Анализ полученных данных (по органолептической оценке) свидетельствует о том, что наилучшее качество было в примере № 3. При дегустации готовая продукция имела нежкую консистенцию, приятный аромат и вкус.

Таблица 1

Характеристика продукта	Прототип	Изобретение
Консистенция	Упругая	Нежкая
Запах и вкус	Свойственный данному продукту, без постороннего запаха и вкуса	Приятный, без постороннего привкуса
Преимуществами заявляемого способа являются повышение пищевой ценности и качества готового продукта, а также улучшение товарного вида.		

### Формула изобретения

Способ изготовления запеченного продукта из мяса яка, предусматривающий подготовку сырья, посол и запекание, отличающийся тем, что мясо предварительно выдерживают в кумысе с целью снижения жесткости, запекают при температуре 250 °C в течение 1-1,5 часов.

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