

(19) **KG** (11) **809** (13) **C1** (46) **30.09.2005**(51)<sup>7</sup> **A23B 4/00**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНСТВО  
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ  
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

## (12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

---

(21) 20040075.1

(22) 07.07.2004

(46) 30.09.2005, Бюл. №9

(76) Джамакеева А.Д., Райимкулова Ч.О., Касымова Б.Г. (KG)

(56) Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов-н / Д: Изд. центр «МарТ», 2001

(54) **Способ посола мяса**

(57) Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к способам посола мясных изделий, и может быть использовано при выработке запеченных изделий из баранины. Задачей изобретения является интенсификация процесса посола, улучшение качества и органолептических показателей готовых изделий, а также повышение нежности и выхода готового изделия. Поставленная задача решается тем, что в способе посола мяса, включающем шприцевание, массирование и последующую выдержку сырья для созревания, в шприцовочный рассол дополнительно вводят соевое молоко в количестве 60-80% к массе смеси, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку «Алликор» из расчета 0.4-0.6% к массе основного сырья. Данный способ позволяет сократить продолжительность посола в 2.5 раза по сравнению с прототипом, а также уменьшить потери биологически ценных веществ мяса во время выдержки в рассоле и дает возможность повысить тем самым качество и выход готовых продуктов. 3 пр., 2 табл.

Изобретение относится к мясной промышленности, в частности к способам посола мясных изделий, и может быть использовано при выработке запеченных изделий из баранины.

Известен способ посола баранины, согласно которому мясное сырье подвергают шприцеванию рассолом плотностью 1.100 г/см<sup>3</sup> в количестве 3-4% к массе сырья с содержанием 0.1% нитрита натрия и 0.50% сахара, массированию в течение 20-30 мин, в конце массирования добавляют посолочную смесь, состоящую из поваренной соли (2.5%), сахара (0.5%), черного молотого перца (0.1%) и толченого чеснока (0.3%), заливают рассолом в количестве 40-50% с последующей выдержкой в посоле в течение 3 суток (Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.И. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. - Ростов-н/Д: Изд. центр «МарТ», 2001. - С.

671, 673).

Недостатком способа является то, что процесс посола является длительным по продолжительности и не обеспечивает высокого выхода продукции, а используемый состав рассола не обеспечивает сочной консистенции и нежности готовым изделиям.

Задачей изобретения является интенсификация процесса посола, улучшение качества и органолептических показателей готовых изделий, а также повышение нежности и выхода готового изделия.

Поставленная задача решается тем, что в способе посола мяса, включающем шприцевание, массирование и последующую выдержку сырья для созревания, в шприцовочный рассол дополнительно вводят соевое молоко в количестве 60-80% к массе смеси, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку «Алликор» из расчета 0.4-0.6% к массе основного сырья.

Введение соевого молока в рассол позволяет обогатить продукт легкоперевариваемыми и высокоусвояемыми белками, улучшить консистенцию, сочность и увеличить выход готовых продуктов.

Хлористый кальций активизирует деятельность ферментов мяса, ускоряет протеолиз и созревание, действует на кальцийзависимые белки, вследствие чего повышается нежность сырья, увеличивается липкость, улучшается цвет, стойкость продукции к хранению.

Натуральная добавка на основе чеснока «Алликор», заменяющая свежий чеснок, в качестве активного компонента содержит порошкообразный чеснок, позволяет не только исключить окислительные процессы в мясе, возможные при длительном контакте со свежим чесноком, но и усиливает лечебно-профилактические свойства, характерные для свежего чеснока.

Способ осуществляется следующим образом.

Мясное сырье, охлажденное до температуры не выше 4°C, шприцуют многокомпонентным рассолом в количестве 20% к массе сырья плотностью 1.1003 г/см<sup>3</sup> (13% поваренной соли), содержащим смесь соевого молока с водой в количестве 60-80% к массе смеси, 2.0-2.8% сахара, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку на основе чеснока «Алликор» из расчета 0.4-0.6% к массе основного сырья. Нашприцованные рассолом образцы подвергают циклической механической обработке в барабане в течение 5 часов (40 мин - массирование, 20 - покой). После массирования, сырье натирают смесью пряностей в количестве 0.05% к массе сырья, выдерживают в чанах в течение суток при температуре 2-4°C для созревания. Общая продолжительность посола и созревания составляет 29 часов (1.2 сут.).

Пример 1. Мясное сырье, охлажденное до температуры не выше 4°C, в толще мышц шприцуют уколами в мышечную ткань охлажденным шприцовочным рассолом удельного веса 1.1003 г/см<sup>3</sup> (13% поваренной соли), содержащим смесь соевого молока и воды в соотношении 80÷20, 2.5% сахара, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку на основе чеснока «Алликор» из расчета 0.4% к массе основного сырья.

Шприцовочный рассол вводят в мясо в количестве 20% к массе сырья. Подготовленное сырье массируют в массажерах при угловой скорости 16 об/мин с предварительным введением в массажер многокомпонентного рассола удельным весом 1.1003 г/см<sup>3</sup> в количестве 5-10% к массе сырья по режиму вращения - 40 мин, отстой - 20; цикл повторяется в течение 5 часов. После этого сырье натирают смесью пряностей в количестве 0.05% к массе сырья и отправляют на выдержку в чанах в течение 24 часов при температуре 2-4°C для созревания.

Общая продолжительность посола и созревания - 1.2 суток (29 часов). Мясное сырье, посоленное предлагаемым способом, получается нежным и сочным, из которого изготавливаются изделия по технологии производства запеченных изделий из баранины (ТУ 9214-01-21667889-2000). После посола и созревания, из мясного сырья формируются

рулеты, укладываются в подготовленные формы с крышками и направляются на термическую обработку и охлаждение.

Использование предлагаемого состава шприцовочного рассола позволяет получить продукт с нежной и сочной консистенцией, выраженным вкусом и ароматом.

Пример 2. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1.

Сырье шприцуют шприцовочным рассолом удельного веса  $1.1003 \text{ г/см}^3$  (13% поваренной соли), содержащим смесь соевого молока и воды в соотношении  $70 \div 30$ , 2% сахара, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку на основе чеснока «Алликор» из расчета 0.6% к массе основного сырья. Шприцовочный рассол вводят в мясо в количестве 10% к массе несоленого сырья.

Органолептические показатели мясного сырья после посола и готового продукта такие же, как в примере 1.

Пример 3. Мясное сырье подвергают технологической обработке по примеру 1.

Сырье шприцуют шприцовочным рассолом удельного веса  $1.1003 \text{ г/см}^3$  (13% поваренной соли), содержащим смесь соевого молока и воды в соотношении  $60 \div 40$ , 2.8% сахара, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку на основе чеснока «Алликор» из расчета 0.5% к массе основного сырья. Шприцовочный рассол вводят в мясо в количестве 8% к массе несоленого сырья.

Органолептические показатели мясного сырья после посола и готового продукта такие же, как в примере 1.

Использование многокомпонентного шприцовочного рассола по сравнению с прототипом позволяет улучшить Органолептические показатели и увеличить выход готовых изделий.

Основные сравнительные физико-химические показатели соленых полуфабрикатов приведены в таблице 1, а основные сравнительные Органолептические показатели готовых изделий - в таблице 2.

Таблица 1

Основные сравнительные физико-химические показатели соленых полуфабрикатов

Способ посола	Водосвязывающая способность соленого полуфабриката, % к массе мяса	Пластичность соленого полуфабриката, $\text{см}^2/\text{г}$ общего азота мяса
Предлагаемый	73.47	29.93
Известный	72.1	24.36

Таблица 2

Основные сравнительные органолептические показатели готовых изделий

Способ посола	Оценка, балл					Общая оценка	Выход готового продукта, %
	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Сочность		
Предлагаемый	4.75	4.5	5.0	4.75	4.75	4.75	68.43
Известный	4.33	4.33	4.33	5.0	5.0	4.66	61.15

Данный способ позволяет сократить продолжительность посола в 2.5 раза по сравнению с прототипом, а также уменьшить потери биологически ценных веществ мяса во время выдержки в рассоле и дает возможность повысить тем самым качество и выход готовых продуктов.

#### **Формула изобретения**

Способ посола мяса, включающий шприцевание, массирование и последующую выдержку сырья для созревания, отличающийся тем, что в шприцовочный рассол дополнительно вводят соевое молоко в количестве 60-80% к массе смеси, хлористый кальций из расчета 600 мг/100 кг и натуральную добавку "Алликор" из расчета 0.4-0.6% к массе основного сырья.

Составитель описания

Казакбаева А.М.

Ответственный за выпуск

Арипов С.К.

---

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03