

(19) **KG** (11) **870** (13) **C1** (46) **30.06.2006**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО ПО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ПРИ
ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(51)⁷ **A23L 1/317**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(21) 20050015.1

(22) 09.03.2005

(46) 30. 06.2006, Бюл. №6

(76) Тамабаева Б.С., Кошоева Т.Р., Баситова Г.А. (KG)

(56) Сенченко Б.С., Рогов И.А., Забашта А.Г. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. – Ростов-на-Дону: Изд. центр «МарТ», 2001

(54) **Состав для приготовления мясного хлеба**

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано в общественном питании при выработке мясного хлеба. Задачей изобретения является повышение пищевой ценности и придание профилактической направленности. Поставленная задача решается тем, что состав для приготовления мясного хлеба, включающий свинину жилованную полужирную, шпик боковой, крахмал картофельный или муку пшеничную, нитрит натрия, сахар-песок, перец черный молотый, перец душистый молотый, чеснок свежий или консервированный, соль поваренную пищевую, дополнительно содержит жилованное мясо яка, кровь пищевую, глюконат кальция, бета-каротин с аскорбиновой кислотой и молочную сыворотку при следующем соотношении компонентов, мас. %:

свинина жилованная полужирная	19.5
жилованное мясо яка	49.5
шпик боковой	12.7
крахмал картофельный или мука	1.7
пшеничная	
кровь пищевая	1.7
соль поваренная пищевая	2.1
нитрит натрия	0.005
сахар-песок	0.1
перец черный молотый	0.1
перец душистый молотый	0.1
чеснок свежий или	
консервированный	0.1
глюконат кальция	0.16
бета-каротин с аскорбиновой	0.01
кислотой	
молочная сыворотка	остальное.

Мясной хлеб с предлагаемым составом имеет высокую пищевую ценность за счет введения таких компонентов, как кровь пищевая и молочная сыворотка, содержащие полноценные белки, а введе-

(19) **KG** (11) **870** (13) **C1** (46) **30.06.2006**

ние жилованного мяса яка, глюконата кальция, бета-каротина с аскорбиновой кислотой придают продукту профилактическую направленность. Кроме того, жилованное мясо яка усиливает и стабилизирует цвет готового продукта. 2 табл.

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано в общественном питании при выработке мясного хлеба.

Известен «Мясной хлеб отдельный 1 сорта», включающий говядину жилованную 1 сорта, свинину жилованную полужирную, шпик боковой, крахмал картофельный или муку пшеничную, соль поваренную пищевую, натрия нитрит, сахар-песок или глюкозу, перец черный или белый молотый, перец душистый молотый, а также чеснок свежий или консервированный (Сенченко Б. С., Рогов И.А., Забашта А.Г. Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей. – Ростов-на-Дону: Изд. центр «МарТ», 2001. – С. 446).

Недостатком известного состава является несбалансированность минерального состава, вследствие чего продукт не обладает профилактическими свойствами.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности, придание профилактической направленности, а также усиление и стабилизация цвета готового продукта.

Поставленная задача решается тем, что состав для приготовления мясного хлеба, включающий свинину жилованную полужирную, шпик боковой, крахмал картофельный или муку пшеничную, нитрит натрия, сахар-песок, перец черный молотый, перец душистый молотый, чеснок свежий или консервированный, соль поваренную пищевую, дополнительно содержит жилованное мясо яка, кровь пищевую, глюконат кальция, бета-каротин с аскорбиновой кислотой и молочную сыворотку при следующем соотношении компонентов, мас. %:

свинина жилованная полужирная	19.5
жилованное мясо яка	49.5
шпик боковой	12.7
крахмал картофельный или мука пшеничная	1.7
кровь пищевая	1.7
соль поваренная пищевая	2.1
нитрит натрия	0.005
сахар-песок	0.1
перец черный молотый	0.1
перец душистый молотый	0.1
чеснок свежий или консервированный	0.1
глюконат кальция	0.16
бета-каротин с аскорбиновой кислотой	0.01
молочная сыворотка	остальное.

Использование в предлагаемом составе жилованного мяса яка и крови пищевой способствует увеличению в продукте макроэлемента – железа, который играет важную роль в обменных процессах, происходящих в организме человека. Мясо яка и кровь пищевая содержат в своем составе большое количество легкоусвояемых железосодержащих белков по сравнению с говядиной и свининой, что позволяет профилактике такого заболевания как железодефицитная анемия.

Глюконат кальция повышает защитные функции организма, обладает антистрессовым, антиаллергическим действием и способствует нормализации артериального давления.

Добавление бета-каротина с аскорбиновой кислотой позволяет увеличить антиоксидантные свойства готового продукта.

Введение в состав мясного хлеба молочной сыворотки позволяет повысить пищевую ценность за счет незаменимых аминокислот, содержащихся в сывороточном белке.

Состав для приготовления мясного хлеба получают следующим образом.

Сначала жилят мясное сырье, после этого жилованную свинину (19.5%) и жилованное мясо яка (49%) измельчают на волчке и направляют на посол и созревание. Затем производят вторичное измельчение. Фарш мясного хлеба готовят на мешалках. Для этого предварительно измельченное мясное сырье закладывают в мешалку. Последовательно добавляют в нее молочную

сыворотку, крахмал картофельный или муку пшеничную (1.7%), соль поваренную пищевую (2.1%), нитрит натрия (0.005%), сахар-песок (0.1%), перец черный молотый (0.1%), перец душистый молотый (0.1%), чеснок свежий или консервированный (0.1%), глюконат кальция (0.16%), а также бета-каротин с аскорбиновой кислотой (0.01%). Смесь тщательно перемешивают, за 1-2 минуты до окончания перемешивания добавляют измельченный шпик боковой в количестве 12.7%. Формование производят путем заполнения форм фаршем и направляют на запекание. Формы предварительно смазывают топленым жиром.

Таблица 1

Физико-химические показатели готовой продукции

Показатели	Прототип	Предлагаемый состав
Влажность, %	58.3	57.0
Содержание соли, %	1.2	1.2
Содержание нитрита натрия, %	0.005	0.005

Из таблицы 1 видно, что физико-химические показатели прототипа и предлагаемого состава мясного хлеба соответствуют стандартным показателям.

Таблица 2

Органолептические показатели готовой продукции

Показатели продукта	По прототипу	По предложенному составу
Внешний вид	сухая поверхность, без наплывов бульона, жира	сухая поверхность, без наплывов бульона, жира
Консистенция	упругая	упругая, нежная
Запах	специфический с ароматом пряностей	специфический с ароматом пряностей
Вкус	в меру соленый, приятный	в меру соленый, приятный

Органолептические показатели свидетельствуют о том, что готовый продукт с предлагаемым составом имеет более нежную консистенцию, приятный вкус по сравнению с известным составом.

Мясной хлеб с предлагаемым составом имеет высокую пищевую ценность за счет введения таких компонентов, как кровь пищевая и молочная сыворотка, содержащие полноценные белки, а введение жилованного мяса яка, глюконата кальция, бета-каротина с аскорбиновой кислотой придают продукту профилактическую направленность. Кроме того, жилованное мясо яка усиливает и стабилизирует цвет готового продукта.

Формула изобретения

Состав для приготовления мясного хлеба, включающий свинину жилованную полужирную, шпик боковой, крахмал картофельный или муку пшеничную, нитрит натрия, сахар-песок, перец черный молотый, перец душистый молотый, чеснок свежий или консервированный, соль поваренную пищевую, отличающийся тем, что он дополнительно содержит жилованное мясо яка, кровь пищевую, глюконат кальция, бета-каротин с аскорбиновой кислотой и молочную сыворотку при следующем соотношении компонентов, мас. %:

свинина жилованная полужирная	19.5
жилованное мясо яка	49.5
шпик боковой	12.7
крахмал картофельный или мука пшеничная	1.7
кровь пищевая	1.7
соль поваренная пищевая	2.1

нитрит натрия	0.005
сахар-песок	0.1
перец черный молотый	0.1
перец душистый молотый	0.1
чеснок свежий или консервированный	0.1
глюконат кальция	0.16
бета-каротин с аскорбиновой кислотой	0.01
молочная сыворотка	осталь- ное.

Составитель описания
 Ответственный за выпуск

Казакбаева А.М.
 Арипов С.К.

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