

(19)



(10) **LT 98-170 A**

(12) **PARAIŠKOS APRAŠYMAS**

(21) Paraiškos numeris: **98-170**

(51) Int. Cl. (2006): **A23L 1/31**

(22) Paraiškos padavimo data: **1998 12 01**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2000 06 26**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: —

(71) Pareiškėjas:

Uždaroji akcinė bendrovė „ALYTAUS MĖSA“, Pramonės g. 16, 4580 Alytus, LT

(72) Išradėjas:

Sigitas NARUŠEVIČIUS, LT

(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:

—

(54) Pavadinimas:

Mėsos gaminio kompozicija

(57) Referatas:

Išradimas priklauso mėsos pramonei. Išradimo tikslas - pagerinti mėsos gaminio kokybę, sustiprinant jo aromatines ir skonines savybes. Mėsos gaminio kompoziciją sudaro (masės %): riebi ir pusiau riebi kiauliena (45-50); kiaušiniai (10-14); šviežios morkos (15-20); manų kruopos (8-12); švieži svogūnai (10-14); juodieji pipirai (0,2-0,5); ir druska (2,0-2,5). Be to, vietoje riebios ar pusiau riebios kiaulienos galima pridėti kiaulių pažandžių.

Mėsos gaminio kompozicija

Išradimas priklauso maisto pramonei, tiksliau, mėsos pramonei, ir skirtas mėsos gaminių gamybai.

Yra žinoma mėsos gaminio kompozicija, kurią sudaro raumens mėsos ir riebios mėsos apvalkalas, kuris papildomas įdaru, sudarytu iš duonos produkto, prieskonių (10-20%) ir riebaus pagrindo (80-90%) (žr. Rusijos patentą Nr. 1688782, 1991 m.)

Tačiau toks mėsos gaminytis yra labai riebus ir nepasižymi originaliomis skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis.

Artimiausia pagal sudėtį yra mėsos gaminio kompozicija, kurią sudaro riebi ar pusiau riebi kiauliena, juodieji pipirai ir druska (žr. Šeimininkės vadovas, 1978 m., 118 psl).

Tačiau toks produktas nėra pakankamai kokybiškas ir taip pat nepasižymi išskirtinėmis skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis.

Išradimo tikslas - pagerinti mėsos gaminio kokybę, sustiprinant jo aromatines ir skonines savybes.

Šiuo tikslu į žinomo mėsos gaminio, susidedančio iš riebios ar pusiau riebios kiaulienos, juodųjų pipirų ir druskos, kompoziciją, papildomai prideda kiaušinių, šviežių morkų, manų kruopų ir šviežių svogūnų, išlaikant sekantį ingredientų santykį (masės %):

riebi ar pusiau riebi kiauliena	45-50
kiaušiniai	10-14
šviežios morkos	15-20
manų kruopos	8-12
švieži svogūnai	10-14
juodieji pipirai	0,2-0,5
druska	2,0-2,5

Be to, riebią ar pusiau riebią kiaulieną galima pakeisti kiaulių pažandėmis.

1 Lentelėje pateikiamos konkrečios receptūrų kompozicijos.

1 lentelė

Ingredientai, masės %	1 pavyzdys	2 pavyzdys	3 pavyzdys
Riebi ar pusiau riebi kiauliena	45	47,2	50
Kiaušiniai	10	12	14
Šviežios morkos	15	17	20
Manų kruopos	8	10	12
Švieži svogūnai	10	11	14
Juodieji pipirai	0,2	0,4	0,5
Druska	2,0	2,4	2,5

Žemiau pateikiamas optimalus mėsos gaminio gamybos pavyzdys.

Pažandės išgyslinamos, išpjaustomi pakraujavimai. Pažandes ar kiaulieną galima naudoti šviežias arba sūdytas. Naudojant sūdytas, jos 1-2 paras išlaikomos 1,102 g/cm³ tankio sūryme. 100 l sūrymo imama 15,9 kg druskos ir 0,05 kg natrio nitrito.

Svogūnai ir morkos nuvalomi ir gerai nuplaunami.

Pažandės ar kiauliena ir svogūnai susmulkinami mėsmale, kurios tinklėlio skylių diametras 2-3 mm, morkoms - 5-6 mm.

Sumaltos pažandės ar kiauliena (47,2 masės %), svogūnai (11 masės %) ir morkos (17 masės %) sumaišomi maišyklėje, po to supilami juodieji pipirai (0,4 masės %), manų kruopos (10 masės %) ir kiaušiniai (12 masės %).

Gaunamas mėsos-augalinis faršas, kuris formuojamas stačiakampio formos gaminiais ir vyniojamas į povideno ar celofano plėvelę, perrišant ją špagatu. Galima kimšti ir į dirbtinį apvalkalą, kurio diametras 80-90 mm. Apvalkalo galai užrišami špagatu ar užspaudžiami metaliniais spaustukais.

Taip paruoštą mėsos gaminio pusfabrikatį verda, esant vandens temperatūrai 80-85°C tol, kol temperatūra gaminio viduje pasieks 70-72°C. Išvirtas

gaminys nusausinamas ir paslegiamas. Paslėgimas trunka per naktį (6-8 val.). Po to gaminys atvėsinaamas iki 8°C temperatūros gaminio viduje.

Taip pagamintas mėsos gaminys laikomas patalpoje, kurioje temperatūra ne aukštesnė nei 0-+6°C, esant santykinei oro drėgmei 75-85%. Laikymo trukmė priklauso nuo mėsos gaminio apvalkalo rūšies: įpakotas celofane mėsos gaminys išlaikomas ne daugiau 72 val., o įpakotas povidene ar vakuuminiame įpakavime - iki 120 val.

2 Lentelėje pateikiami jusliniai, fizikiniai, cheminiai ir mikrobiologiniai virtos mėsos gaminio rodikliai.

2 lentelė

Charakteristika ir norma		
Rodiklio pavadinimas	Gaminys supakuotas į dirbtines plėveles	Gaminys supakuotas į dirbtinius dešrų apvalkalus
Išvaizda	Paviršius sausas, švarus. Maltos mėsos ir daržovių masė standžiai suvyniota į dirbtinę plėvelę, kurios galai užrišti špagatu. Gaminys gali būti supakuotas vakuuminiame maišelyje.	Paviršius sausas, švarus. Maltos mėsos ir daržovių masė suformuota į dirbtinius dešrų apvalkalus, kurių galai užrišti špagatu ar užspausiti metaliniais spaustukais.
Konsistencija	Pusiau standi	Pusiau standi
Forma	Cilindro formos iki 40 cm ilgio ir iki 9 cm pločio paslėgtas gaminys	Nuo 65 mm iki 90 mm skersmens ir iki 40 cm ilgio batonai
Pjūvio vaizdas	Faršas tolygiai išmaišytas, rausvos spalvos. Matosi 4-12 mm dydžio morkų tarpai bei 2-4 mm dydžio lašinių gabalėliai	
Skonis ir kvapas	Būdingas virtų lašinių su daržovėmis ir manų kruopomis gaminiams, be pašalinio kvapo ir skonio	
Druska, % ne daugiau kaip	1,8	
Nitritai, % ne daugiau kaip	0,003	
Bendras bakterijų skaičius 1 g produkto, ne didesnis kaip	1·10 ³	
Koliforminių bakterijų 1,0 g produkto	Turi nebūti	
Enteropatogeninių bakterijų 25 g produkto	Turi nebūti	
Sulfitredukuojančių klostridijų 0,01 g produkto	Turi nebūti	

Virtame mėsos gaminyje leidžiami ne didesni kaip 0,3 cm storio sustingusių riebalų susikaupimai.

3 Lentelėje pateikta 100 g virto mėsos produkto maistinė ir energetinė vertė

3 lentelė

Gaminio pavadinimas	Baltymų kiekis, g	Riebalų kiekis, g	Energetinė vertė, kcal/kJ
Virtas maltos mėsos gaminy	9,1	16,4	225/943

Tokiu būdu, papildomai pridėjus į mėsos gaminį tokių priedų, kaip šviežių morkų ir šviežių svogūnų, pagerėja ne tik produkto skoninės ir aromatinės savybės, bet ir išvaizda, nes morkų intarpai ir lašinių gabalėliai suteikia gaminiui, jį perpjovus, puikią estetinę išvaizdą ir malonų, specifinį skonį bei aromatą patiekiant jį ant stalo. Daržovių ir kruopų panaudojimas pagerina mėsos gaminio maistinę vertę. Didelis (40%) augalinės žaliavos kiekis praturtina produktą žmogaus organizmui reikalingomis mineralinėmis medžiagomis, vitaminais ir ląsteliena. Mėsos derinimas su daržovėmis įgalina sumažinti bendrą riebalų bei energijos kiekį, priartindamas produktą prie racionalios mitybos reikalavimų. Nedidelis druskos ir nitrito kiekis leidžia naudoti šį produktą profilaktinėje ir dietinėje mityboje.

Siūlomas mėsos gaminy gali būti gaminamas pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Mėsos gaminio kompozicija, kurią sudaro riebi ar pusiau riebi kiauliena, juodieji pipirai ir druska, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad papildomai į kompoziciją prideda kiaušinių, šviežių morkų, manų kruopų ir šviežių svogūnų, išlaikant sekantį ingredientų santykį, masės %:

riebi ar pusiau riebi kiauliena	45-50
kiaušiniai	10-14
šviežios morkos	15-20
manų kruopos	8-12
švieži svogūnai	10-14
juodieji pipirai	0,2-0,5
druska	2,0-2,5

2. Mėsos gaminio kompozicija pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad vietoj riebios ar pusiau riebios kiaulienos prideda kiaulių pažandžių.