

(19)



(10) **LT 4993 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4993**

(51) Int. Cl.⁷: **A22C 11/00**

(21) Paraiškos numeris: **2001 030**

(22) Paraiškos padavimo data: **2001 03 23**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2002 09 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2003 01 27**

(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: —

(72) Išradėjas:

Loreta LEBRIKIENĖ, LT
Irena MAŽEIKIENĖ, LT

(73) Patent savininkas:

J. Lebriko firma „NATANGA“, Mažrimų k., Šilalės kaimiškoji sen., 5920 Šilalės r., LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Petras PUZINAS, Aguonų g. 140, LT-5306 Panevėžys, LT

(54) Pavadinimas:

Rūkytos dešros ingredientų kompozicija

(57) Referatas:

Šiuo išradimu sukurama nauja rūkytos dešros ingredientų kompozicija, kurią sudaro aukščiausios rūšies jautienos mėsa, pirmos rūšies jautienos mėsa, neriebi kiaulienos mėsa, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska bei papildomai įdėti: maisto priedas startinė kultūra „Biostart 00741“, maisto priedų ir prieskonių mišinys „Superquick Top 00109“, česnakų (*Allium sativum*) esencija 3060, skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*) ir muskato (*Myristica fragrans*) riešutai.

Išradimas naudojamas mėsos pramonėje, konkrečiai, dešrų gamyboje.

Yra žinoma dešros ingredientų kompozicija, kurią sudaro kiaulienos mėsa, jautienos mėsa, sojos baltymai, krakmolai ir geriamas vanduo, žinoma pagal a.l. SU 1796113.

Yra žinoma kita dešros ingredientų kompozicija, kurią sudaro kiaulienos mėsa, jautienos mėsa, susmulkinta jaunų gyvulių kaulų ir mėsos masė, krakmolai, pieno miltai, valgomoji druska, juodieji pipirai ir geriamas vanduo, žinoma pagal a.l. SU 1153866.

Artimiausią žinomą dešros ingredientų kompoziciją sudaro jautienos mėsa, kiaulienos mėsa, krakmolai, valgomoji druska, cukrus, juodieji pipirai, kvepiantieji pipirai, kalendra ir natrio nitritas, kuri yra žinoma pagal a.l. SU 1771648.

Paminėtų dešrų ingredientų kompozicijų pagrindiniai trūkumai - nepakankamo lygio organoleptinės savybės, ilgas jų paruošimo bei pagaminimo laikas.

Siekiant pašalinti paminėtus trūkumus ir išplėsti dešrų asortimentą, buvo sukurta nauja dešros ingredientų kompozicija - rūkyta dešra, kurią sudaro aukščiausios rūšies jautienos mėsa, pirmos rūšies jautienos mėsa, neriebi kiaulienos mėsa, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, maisto priedas startinė kultūra "BIOSTART 00741", maisto priedų ir prieskonių mišinys "SUPERQUICK TOP 00109", česnakų (*Allium sativum*) esencija 3060, skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*) ir muškato (*Myristica fragrans*) riešutai, išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	22.82	-	25.22
Pirmos rūšies jautienos mėsa	22.82	-	25.22
Neriebi kiaulienos mėsa	18.26	-	20.18
Lašiniai	27.38	-	30.27

Valgomoji druska	1.19	-	1.31
Nitritinė druska	1.37	-	1.51
Maisto priedas startinė kultūra			
"BIOSTART 00741"	0.049	-	0.051
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			
"SUPERQUICK TOP 00109"	0.91	-	1.01
Česnakų (<i>Allium sativum</i>) esencija	0.0065	-	0.0085
3060			
Skaldyti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.12	-	0.16
Malti kvepiantieji pipirai (<i>Piper</i>	0.04	-	0.06
<i>aromaticum</i>)			
Mušcato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	0.017	-	0.023

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių %.

Rūkytos dešros receptūrą sudarančių ingredientų bei jų paruošimo prieš sumaišymą aprašymai:

22.82 - 25.22 % aukščiausios rūšies jautienos mėsos yra paruošta iš suaugusių galvijų skerdenų, atitinkančių standarto LST 1368:1994 "Galvijų skerdenos" reikalavimus. Aukščiausios rūšies jautienos mėsa yra išpjauštoma iš galvijų skerdenų, kurios po skerdimo buvo atšaldytos iki +4 °C skerdenos viduje. Išpjaustyta ir atrūšiuota žaliava yra išlaikoma ne mažiau 3 dienas atšaldytos mėsos saugojimo kameroje, kur yra palaikoma 0+4 °C temperatūra. Subrandinta mėsa yra susmulkinama mėsmale, kurios tinkelio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

22.82 - 25.22 % pirmos rūšies jautienos mėsos yra paruošta iš suaugusių galvijų skerdenų, atitinkančių standarto LST 1368:1994 "Galvijų skerdenos" reikalavimus. Pirmos rūšies jautienos mėsa yra išpjauštoma iš galvijų skerdenų, kurios po skerdimo buvo atšaldytos iki +4 °C skerdenos viduje. Išpjaustyta ir atrūšiuota žaliava yra išlaikoma ne mažiau 3 dienas atšaldytos mėsos saugojimo kameroje, kur yra palaikoma 0+4 °C temperatūra. Subrandinta mėsa yra susmulkinama mėsmale, kurios tinkelio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

18.26 –20.18 % neriebios kiaulienos mėsos yra paruošta iš suaugusių kiaulių skerdenų, atitinkančių standarto LST 1368:1994 "Kiaulių skerdenos" reikalavimus. Neriebios kiaulienos mėsa yra išpjauštoma iš kiaulių skerdenų, kurios po skerdimo buvo atšaldytos iki +4 °C skerdenos viduje. Išpjaustyta ir atrūšiuota žaliava yra išlaikoma ne mažiau 3 dienas atšaldytos mėsos saugojimo kameroje, kur yra palaikoma 0+4 °C temperatūra. Subrandinta mėsa yra susmulkinama mėsmale, kurios tinklelio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

27.38 - 30.27 % lašinių yra išpjaustyta iš suaugusių gyvulių skerdenų, pagal standarto LST 544-92 "Lašiniai" reikalavimus. Lašiniai prieš naudojimą yra išlaikomi ne mažiau 2 dienas po išpjauستymo ir būtinai sušaldomi iki minus 8 °C temperatūros produkto viduje.

1.19 - 1.31 % valgomosios druskos prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

1.37 - 1.51 % nitritinės druskos, kuri yra valgomoji druska, turinti savo sudėtyje 0.54 - 0.60 % natrio nitrito E 250, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Nitritinė druska pagaminta įmonėje "DANSK SALT A/S", Danija.

0.049 - 0.051 % maisto priedo startinės kultūros "BIOSTART 00741", kuris yra baltos spalvos smulkūs vienalyčiai milteliai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Maisto priedas startinė kultūra "BIOSTART 00741" yra greito brandinimo preparatas, skirtas greitam ir švelniam pH reikšmės sumažinimui rūkytose dešrose. Maisto priedas startinė kultūra "BIOSTART 00741" yra pagaminta įmonėje "RAPS & Co", Vokietija.

0.91 - 1.01 % maisto priedų ir prieskonių mišinio "SUPERQUICK TOP 00109", kuris yra gelsvos spalvos smulkūs milteliai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Maisto priedų ir prieskonių mišinys "SUPERQUICK TOP 00109" turi aštrų kvapą, kuris yra būdingas šį mišinį sudarančių juodųjų pipirų, muškato riešutų bei svogūnų specifiniams kvapams. Maisto priedų ir prieskonių mišinys "SUPERQUICK

TOP 00109" kartu yra maitinamoji terpė startinei kultūrai "BIOSTART 00741". Maisto priedų ir prieskonių mišinys "SUPERQUICK TOP 00109" yra pagamintas įmonėje "RAPS & Co", Vokietija.

0.0065 - 0.0085 % česnakų (*Allium sativum*) esencijos 3060, kuri yra natūrali česnakų (*Allium sativum*) esencija, turinti pilkšvai baltą spalvą bei neskaidraus skysčio būvį, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Česnakų (*Allium sativum*) esencija 3060 turi specifinį, būdingą česnakams, kvapą. Česnakų (*Allium sativum*) esencija 3060 yra pagaminta įmonėje "MOGUNTIA INTERNATIONAL AG", Šveicarija.

0.12 - 0.16 % skaldytų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), kurie yra pilkai žalsvos spalvos susmulkinti iki 1-2 mm dydžio juodųjų pipirų (*Piper nigrum*) gabaliukai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.04 - 0.06 % maltų kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*), kurie yra pilkai rudos spalvos smulkiai sumalti kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*) vaisiai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.017 - 0.023 % maltų muškato (*Myristica fragrans*) riešutų, kurie yra gelsvai rudos spalvos smulkiai sumalti muškato (*Myristica fragrans*) riešutai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Siūloma rūkytos dešros ingredientų kompozicija yra ruošama kuteryje. Pirmiausia paruošta pašaldyta pirmos rūšies jautienos mėsa kartu su maisto priedu startine kultūra "BIOSTART 00741" bei maisto priedų ir prieskonių mišiniu "SUPERQUICK TOP 00109" yra įdedama į kuterį, kuriame esamas turinys yra susmulkinamas iki 2 mm dydžio gabalėlių ir gauta susmulkinta masė yra gerai išmaišoma. Po to į kuterį sudedami šaldyti lašiniai, neriebi kiaulienos mėsa, malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*), malti muškato (*Myristica fragrans*) riešutai, česnakų (*Allium sativum*) esencija 3060 ir visas gautas turinys yra smulkinamas iki 10 mm dydžio gabalėlių. Kai visa gauta susmulkinta masė gerai išsimaišo, į kuterį įdedama paruošta aukščiausios rūšies jautienos mėsa ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas, kol gauname jame esančių lašinių 2-3 mm dydžio gabaliukus. Kuteravimo proceso pabaigoje yra sudedami skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), nitrinė druska

bei valgomoji druska ir kuteryje esamas turinys gerai išmaišomas. Taip paruoštos naujai sukurtos dešros ingredientų kompozicijos galutinė temperatūra turi būti ne aukštesnė nei 4 °C. Po to gautas faršas yra kemšamas į natūralias žarnas arba sintetinius apvalkalus, kurių galai yra užspaudžiami metaliniais spaustukais. Suformuotos 35-55 mm skersmens bei iki 500 mm ilgio dešros 6-8 valandas brandinamos, esant aplinkos temperatūrai 20 °C. Po to dešros brandinamos klimatinėje kameroje, išlaikant 1-oje lentelėje nurodytus brandinimo aplinkos technologinius parametrus:

1 lentelė

Brandinimo aplinkos technologiniai parametrai	Pirma para	Antra para	Trečia para
Temperatūra, °C	22-24	22-24	20
Santykinė drėgmė, %	94-96	90-92	90

Pasibaigus dešrų brandinimo procesui, pradedamas dešrų rūkymas šaltu dūmu, kuris atliekamas rūkymo kameroje, deginant lapuočių medžių pjuvenas ir rūkymo kameroje palaikant sekančius technologinius parametrus:

Dūmo temperatūra, °C	18
Oro judėjimo greitis, m /s	0.2-0.5
Santykinė oro drėgmė, %	80
Rūkymo trukmė, paros	2-4

Pasibaigus rūkymo procesui, pradedamas išrūkytų dešrų džiovinimas klimatinėje kameroje, kurioje oro judėjimo greitis yra iki 0.1 m /s bei džiovinimo aplinkoje palaikomi sekantys 2-oje lentelėje nurodyti technologiniai parametrai:

2 lentelė

Džiovinimo aplinkos technologiniai parametrai	Pirmas 3-4 paras	Sekančias paras
Temperatūra, °C	14-16	8-12
Santykinė drėgmė, %	80	75-78

Antrame rūkytų dešrų džiovinimo etape džiovinamos dešros yra paslegiamos. Tai suteikia naujai sukurtai rūkytai dešrai originalią netaisyklingo stačiakampio formą.

Išrūkytų dešrų džiovinimas tęsiamas, kol džiovinamų dešrų drėgnumas pasiekia 45 %. Taip paruoštos dešros yra ženklinamos ir pateikiamos realizuoti.

Naujai pagamintos rūkytos dešros pasiekti jusliniai, cheminiai ir fizikiniai rodikliai pateikiami 3-oje lentelėje:

3 lentelė

Rodiklio pavadinimas	Pasiektas rezultatas
Konsistencija	Standi
Pjūvio vaizdas	Rausvos spalvos faršas su netolygiai pasiskirsčiusiais iki 2-3 mm dydžio riebalinio audinio gabalėliais, be didelių tuštumų ir pilkų dėmių. Gali matytis prieskonių intarpai.
Kvapas ir skonis	Malonus, būdingas šios rūšies produktams, jaučiamas dūmų bei prieskonių aromatas, be pašalinio skonio ir kvapo.
Forma	Netaisyklingo stačiakampio formos 35-55 mm pločio, iki 500 mm ilgio dešros, suformuotos į natūralius ar dirbtinius apvalkalus, kurių galai užspausti metaliniais spaustukais. Dešros apvalkalas nepažeistas, paviršius sausas ir švarus.
Drėgmė, %, ne daugiau kaip	45
Druska, %, ne daugiau kaip	4.2
Nitritai, %, ne daugiau kaip	0.005
Maistinė vertė:	
-Baltymai, g/ 100 g dešros	21.3
-Riebalai, g/ 100 g dešros	35.4
Energetinė vertė, kcal/ kJ	404/ 1692

Naujai sukurtos rūkytos dešros ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

24.02 % paruoštos pašaldytos pirmos rūšies jautienos mėsos kartu su 0.05 % maisto priedo startinės kultūros "BIOSTART 00741" bei 0.96 % maisto priedų ir prieskonių mišinio "SUPERQUICK TOP 00109" yra įdedama į kuterį, kuriame esamas turinys yra susmulkinamas iki 2 mm dydžio gabalėlių ir gauta susmulkinta masė yra gerai išmaišoma. Po to į kuterį sudedama 28.82 % šaldytų lašinių, 19.22 % pašaldytos neriebios kiaulienos mėsos, 0.05 % maltų kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*), 0.02 % maltų muškato (*Myristica fragrans*) riešutų, 0.0075 % česnakų (*Allium sativum*) esencijos 3060 ir visas gautas turinys yra smulkinamas iki 10 mm dydžio gabalėlių. Kai visa gauta susmulkinta masė gerai išsimaišo, į kuterį įdedama 24.02 % paruoštos aukščiausios rūšies jautienos mėsos ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas, kol gauname jame esančių lašinių 2-3 mm dydžio gabaliukus. Kuteravimo proceso pabaigoje yra sudedama 0.14 % skaldytų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), 1.44 % nitrinės druskos bei 1.25 % valgomosios druskos ir kuteryje esamas turinys gerai išmaišomas. Taip paruoštos naujai sukurtos dešros ingredientų kompozicijos galutinė temperatūra turi būti ne mažesnė nei 4 °C. Po to gautas faršas yra kemšamas į natūralias žarnas arba sintetinius apvalkalus, kurių galai yra užspaudžiami metaliniais spaustukais. Suformuotos 35-55 mm skersmens bei iki 500 mm ilgio dešros yra brandinamos, rūkomos ir paslėgtos džiovinamos iš technikos lygio žinomu būdu, prisilaikant aukščiau aprašytų technologinių parametrų.

Naujai sukurtos rūkytos dešros ingredientų kompozicija gali būti gaminama pramoniniu būdu.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

Rūkytos dešros ingredientų kompozicija, kurią sudaro aukščiausios rūšies jautienos mėsa, pirmos rūšies jautienos mėsa, neriebi kiaulienos mėsa, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad dar įdėta maisto priedo startinės kultūros "BIOSTART 00741", maisto priedų ir prieskonių mišinio "SUPERQUICK TOP 00109", česnakų (*Allium sativum*) esencijos 3060, skaldytų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), maltų kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*) ir muskato (*Myristica fragrans*) riešutų, išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	22.82	-	25.22
Pirmos rūšies jautienos mėsa	22.82	-	25.22
Neriebi kiaulienos mėsa	18.26	-	20.18
Lašiniai	27.38	-	30.27
Valgomoji druska	1.19	-	1.31
Nitritinė druska	1.37	-	1.51
Maisto priedas startinė kultūra			
"BIOSTART 00741"	0.049	-	0.051
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			
"SUPERQUICK TOP 00109"	0.91	-	1.01
Česnakų (<i>Allium sativum</i>) esencija	0.0065	-	0.0085
3060			
Skaldyti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.12	-	0.16
Malti kvepiantieji pipirai (<i>Piper aromaticum</i>)	0.04	-	0.06
Muskato (<i>Myristica fragrans</i>) riešutai	0.017	-	0.023