

(19)



(10) **LT 4994 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4994**

(51) Int. Cl. ⁷: **A22C 11/00**

(21) Paraiškos numeris: **2001 031**

(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, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska bei papildomai įdėti maisto priedų ir prieskonių mišinys „Superquick Top 00109“, česnakai (*Allium sativum*), skaldyti juodieji pipirai (*Piper officinale*), natūralus raudonųjų vynuogių sausas vynas, imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai ir kardamono (*Eleteria cardamomum*) vaisiai.

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, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, maisto priedų ir prieskonių mišinys "SUPERQUICK TOP 00109", česnakai (*Allium sativum*), skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), natūralus raudonųjų vynuogių sausas vynas, imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai ir kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisiai, išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	18.21	-	20.13
Pirmos rūšies jautienos mėsa	45.52	-	50.22
Lašiniai	27.32	-	30.32
Valgomoji druska	1.19	-	1.31
Nitritinė druska	1.37	-	1.51
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			

"SUPERQUICK TOP 00109"	0.91	-	1.01
Česnakai (<i>Allium sativum</i>)	0.08	-	0.12
Skaldyti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.12	-	0.16
Natūralus raudonųjų vynuogių sausas vynas	0.16	-	0.22
Imbiero (<i>Zingiber officinale</i>)			
šakniastiebiai	0.04	-	0.06
Kardamono (<i>Elettaria cardamomum</i>)			
vaisiai	0.017	-	0.023

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių %.

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

18.21 - 20.13 % 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 paskerdimo yra atšaldomos 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 smulkinama mėsmaile, kurios tinklėlio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

45.52 - 50.22 % 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 paskerdimo yra atšaldomos 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 smulkinama mėsmaile, kurios tinklėlio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

27.32 - 30.20 % lašinių yra išpjaustyta iš suaugusių galvijų skerdenų, atitinkančių standarto LST 544-92 "Lašiniai" reikalavimus. Lašiniai prieš naudojimą yra išlaikomi ne

mažiau 2 dienas po išpjauستymo ir būtinaى sušaldomi iki minus 8 °C temperatūros gaminio 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.

0.91 - 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.

0.16 - 0.22 % natūralaus raudonųjų vynuogių sauso vyno, pvz., "Cabernet Sauvignon", prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Natūralus raudonųjų vynuogių sausas vynas turi atitikti sekančius rodiklius:

bendras cukringumas	3 gr./100 dm ³
stiprumas	10-12 tūrio %

0.08 - 0.12 % česnakų (*Allium sativum*) skiltelių prieš naudojimą yra susmulkinama į gabaliukus, kurių dydis yra iki 1-2 mm.

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 imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebių, kurie yra gelsvai žalsvos spalvos smulkūs miltukai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.017 - 0.023 % maltų kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisių, kurie yra rudos spalvos smulkūs miltukai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

Siūloma rūkytos dešros ingredientų kompozicija yra ruošama kutyryje. Pirmiausia paruošta pašaldyta pirmos rūšies jautienos mėsa, maisto priedų ir prieskonių mišinys "SUPERQUICK TOP 00109" ir natūralus raudonųjų vynuogių sausas vynas yra supilami 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, česnakai (*Allium sativum*), imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebiai bei kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisiai 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 kutyryje esantis turinys kuteruojamas, iki gauname jame esančių lašinių 3-4 mm dydžio gabaliukus. Kuteravimo proceso pabaigoje yra sudedami skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), nitrinė druska bei valgomoji druska ir kutyryje esamas turinys gerai išmaišomas. Taip paruoštos naujai sukurtos dešros ingredientų kompozicijos galutinė temperatūra neturi viršyti 4 °C. Gautas faršas yra kemšamas į natūralias žarnas arba sintetinius apvalkalus, pvz., sintetinius maišelius, kurių galai yra užspaudžiami metaliniais spaustukais. Suformuotos 35-55 mm skersmens bei iki 200 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 sekancius 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

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 4 mm dydžio riebalinio audinio gabalėliais, be didelių tuštumų ir pilkų dėmių. Gali matytis prieskonių intarpai.
Kvapąs ir skonis	Malonus, būdingas šios rūšies produktams, jaučiamas dūmų bei prieskonių aromatas, be pašalinio skonio ir kvapo.
Forma	Tiesios 35-55 mm skersmens, iki 200 mm ilgio dešros, suformuotos į natūralius ar dirbtinius maišelio formos 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	19.5
-Riebalai, g / 100 g dešros	29.27
Energetinė vertė, kcal/ kJ	345/ 1447

Naujai sukurtos rūkytos dešros ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

47.92 % paruoštos pašaldytos pirmos rūšies jautienos mėsos, 0.96 % maisto priedų ir prieskonių mišinio "SUPERQUICK TOP 00109" ir 0.19 % natūralaus raudonųjų vynuogių sauso vyno 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 28.76 % šaldytų lašinių, 0.1 % česnakų (*Allium sativum*), 0.05 % imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebių bei 0.02 % kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisių ir visas gautas turinys yra smulkinamas iki 10 mm dydžio gabalėlių. Kai visa gauta susmulkinta masė gerai išsimaišo, į kuterį įdedama 19.17 % paruoštos aukščiausios rūšies jautienos mėsos ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas, kol gauname jame esančių lašinių 3-4 mm dydžio gabaliukus. Kuteravimo proceso pabaigoje yra sudedama 0.14 % skaldytų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), 1.44 % nitritinės druskos bei 1.25 % valgomosios druskos 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 dirbtinius ar natūralius apvalkalus, pvz., sintetinius maišelius, kurių galai yra užspaudžiami metaliniais spaustukais. Suformuotos 35-55 mm skersmens bei iki 200 mm ilgio dešros yra brandinamos, rūkomos ir 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, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad dar įdėta maisto priedų ir prieskonių mišinio "SUPERQUICK TOP 00109", česnakų (*Allium sativum*), skaldytų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), natūralus raudonųjų vynuogių sauso vyno, imbiero (*Zingiber officinale*) šakniastiebių ir kardamono (*Elettaria cardamomum*) vaisių, išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	18.21	-	20.13
Pirmos rūšies jautienos mėsa	45.52	-	50.22
Lašiniai	27.32	-	30.32
Valgomoji druska	1.19	-	1.31
Nitritinė druska	1.37	-	1.51
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			
"SUPERQUICK TOP 00109"	0.91	-	1.01
Česnakai (<i>Allium sativum</i>)	0.08	-	0.12
Skaldyti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.12	-	0.16
Natūralus raudonųjų vynuogių sausas			
vynas	0.16	-	0.22
Imbiero (<i>Zingiber officinale</i>)			
šakniastiebiai	0.04	-	0.06
Kardamono (<i>Elettaria cardamomum</i>)			
vaisiai	0.017	-	0.023