

(19)



(10) **LT 4995 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4995**

(51) Int. Cl. ⁷: **A22C 11/00**

(21) Paraiškos numeris: **2001 032**

(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 sukurta nauja rūkytos dešros ingredientų kompozicija, kurią sudaro aukščiausios rūšies jautienos mėsa, pirmos rūšies jautienos mėsa, neriebi kiauliena, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti juodieji pipirai, malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*) bei papildomai įdėti: maisto priedas startinė kultūra „Biostart 00741“, maisto priedų ir prieskonių mišinys „Rotblok Sprint 00120“, česnakai (*Allium sativum*), ir gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpuriai.

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 kiauliena, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, maisto priedas startinė kultūra "BIOSTART 00741", maisto priedų ir prieskonių mišinys "ROTBLOK SPRINT 00120", česnakai (*Allium sativum*), skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*) ir gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpuriai, išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	27.28	-	30.16
Pirmos rūšies jautienos mėsa	18.19	-	20.11
Neriebi kiaulienos mėsa	18.19	-	20.11

Lašiniai	27.28	-	30.16
Valgomoji druska	1.18	-	1.30
Nitritinė druska	1.36	-	1.50
Maisto priedas startinė kultūra			
"BIOSTART 00741"	0.049	-	0.051
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			
"ROTBLOK SPRINT 00120"	0.91	-	1.01
Česnakai (<i>Allium sativum</i>)	0.12	-	0.16
Skaldyti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.12	-	0.16
Malti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.08	-	0.12
Malti kvepiantieji pipirai (<i>Piper aromaticum</i>)	0.08	-	0.12
Gvazdikmedžio (<i>Eugenia caryophyllata</i>)			
žiedpumpuriai	0.08	-	0.12

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių %.

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

27.28 - 30.16 % 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 mėsmale, kurios tinklėlio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

18.19 - 20.11 % 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. Subbrandinta mėsa yra smulkinama mėsmale, kurios tinklelio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

18.19 - 20.11 % neriebios kiaulienos mėsos yra paruošta iš suaugusių kiaulių skerdenų, atitinkančių standarto LST 1368:1994 "Kiaulių skerdenos" reikalavimus. Neriebi kiaulienos mėsa yra išpjauštoma iš kiaulių skerdenų, kurios po paskerdimo yra atšaldomos iki +4 °C skerdenos viduje. Išpjauštyta ir atrūšiuota žaliava yra išlaikoma ne mažiau 3 dienas atšaldytos mėsos saugojimo kameroje, kur yra palaikoma 0+4 °C temperatūra. Subbrandinta mėsa yra smulkinama mėsmale, kurios tinklelio skylių skersmuo yra 2-3 mm.

27.28 - 30.16 % lašinių yra išpjauštyta iš suaugusių kiaulių skerdenų, atitinkančių standarto LST 544-92 "Lašiniai" reikalavimus. Lašiniai prieš naudojimą yra išlaikomi ne mažiau 2 dienas po išpjauštymo ir būtinai sušaldomi iki minus 8 °C temperatūros.

1.18 - 1.30 % valgomosios druskos prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

1.36 - 1.50 % 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 "ROTBLOK SPRINT 00120", kuris yra gelsvos spalvos smulkūs milteliai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Maisto priedų ir prieskonių mišinys "ROTBLOK SPRINT 00120" turi aštrų kvapą, kuris yra būdingas šį mišinį sudarančių pagrindinių ingredientų kalendros bei

svogūnų specifiniams kvapams. Maisto priedų ir prieskonių mišinys "ROTBLOK SPRINT 00120" yra pagamintas įmonėje "RAPS & Co", Vokietija.

0.12 - 0.16 % 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.

0.08 - 0.12 % maltų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), kurie yra pilkai žalsvos spalvos smulkiai sumaltų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*) smulki frakcija, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.08 - 0.12 % maltų kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*), kurie yra pilkai rudos spalvos smulkiai sumalti kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*) vaisiai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja.

0.08 - 0.12 % gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpurių, kurie yra rudos spalvos sudžiovinti natūralūs gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpuriai, 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" ir maisto priedų bei prieskonių mišiniu "ROTBLOK SPRINT 00120" 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 pašaldyta neriebi kiaulienos mėsa, šaldyti lašiniai, česnakai (*Allium sativum*), malti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*) bei gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpuriai ir visas gautas turinys yra smulkinamas iki 10 mm dydžio gabalėlių. Kai visa gauta susmulkinta masė gerai išsimašo, į kuterį įdedama paruošta aukščiausios rūšies jautienos mėsa ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas iki gauname jame esančių lašinių 4-6 mm dydžio

gabaliukus. Kuteravimo proceso pabaigoje yra sudedama skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), nitritinė druska bei valgomoji druska ir kuteryje esantis turinys gerai išmaišomas. Taip paruošta naujai sukurtos dešros ingredientų kompozicijos galutinė temperatūra turi neviršyti 4 °C. Gautas faršas yra kemšamas į natūralias žarnas arba sintetinius apvalkalus, kurių galai yra užspaudžiami metaliniais spaustukais. Suformuotos 35-60 mm skersmens bei iki 400 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

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

Naujai pagamintos rūkytos dešros pasiekti juliniai, 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 6 mm dydžio riebalinio audinio gabalėliais, be didelių tuštumų ir pilkų dėmių. Gali matytis prieskonių intarpai.
Kvapą ir skonis	Malonus, būdingas šios rūšies produktams, jaučiamas dūmų bei prieskonių aromatas, be pašalinio skonio ir kvapo.
Forma	Tiesios 35-60 mm skersmens, iki 400 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	19.2
-Riebalai, g/ 100 g dešros	34.7
Energetinė vertė, kcal/ kJ	389/ 1630

Naujai sukurtos rūkytos dešros ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

19,14 % paruoštos ir pašaldytos pirmos rūšies jautienos mėsos kartu su 0,05 % maisto priedo startine kultūra "BIOSTART 00741" ir 0.96 % maisto priedų bei prieskonių mišinio "ROTBLOK SPRINT 00120" 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 19,15 % atšaldytos neriebios kiaulienos mėsos,

28,72 % lašinių, 0,14 % česnakų (*Allium sativum*), 0,10 % maltų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), 0,10 % maltų kvepiančiųjų pipirų (*Piper aromaticum*) bei 0,10 % gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpurių ir visas gautas turinys yra smulkinamas iki 10 mm dydžio gabalėlių. Kai visa gauta susmulkinta masė gerai išsimaišo, į kuterį įdedama 19,14 % paruoštos aukščiausios rūšies jautienos mėsos ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas, kol gauname jame esančių lašinių 4-6 mm dydžio gabaliukus. Kuteravimo proceso pabaigoje yra sudedama 0,14 % skaldytų juodųjų pipirų (*Piper nigrum*), 1,43 % nitritinės druskos bei 1,24 % valgomosios druskos ir kuteryje esamas turinys gerai išmaišomas. Taip paruoštos naujai sukurtos dešros ingredientų kompozicijos galutinė temperatūra turi neviršyti 4 °C. Gautas faršas yra kemšamas į natūralias žarnas arba sintetinius apvalkalus, kurių galai yra užspaudžiami metaliniais spaustukais. Suformuotos 35-60 mm skersmens bei iki 400 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, neriebi kiauliena, lašiniai, valgomoji druska, nitritinė druska, skaldyti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti juodieji pipirai (*Piper nigrum*), malti kvepiantieji pipirai (*Piper aromaticum*), b e s i s k i r i a n t i t u o, kad dar įdėta maisto priedo startinės kultūros "BIOSTART 00741", maisto priedų ir prieskonių mišinio "ROTBLOK SPRINT 00120", česnakų (*Allium sativum*) ir gvazdikmedžio (*Eugenia caryophyllata*) žiedpumpurių, išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	27.28	-	30.16
Pirmos rūšies jautienos mėsa	18.19	-	20.11
Neriebi kiaulienos mėsa	18.19	-	20.11
Lašiniai	27.28	-	30.16
Valgomoji druska	1.18	-	1.30
Nitritinė druska	1.36	-	1.50
Maisto priedas startinė kultūra			
"BIOSTART 00741"	0.049	-	0.051
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			
"ROTBLOK SPRINT 00120"	0.91	-	1.01
Česnakai (<i>Allium sativum</i>)	0.12	-	0.16
Skaldyti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.12	-	0.16
Malti juodieji pipirai (<i>Piper nigrum</i>)	0.08	-	0.12
Malti kvepiantieji pipirai (<i>Piper aromaticum</i>)	0.08	-	0.12
Gvazdikmedžio (<i>Eugenia caryophyllata</i>) žiedpumpuriai	0.08	-	0.12