

(19)



(10) **LT 4996 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **4996**

(51) Int. Cl.⁷: **A22C 11/00**

(21) Paraiškos numeris: **2001 033**

(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, nitrinė druska, bei papildomai įdėti maisto priedas startinė kultūra „Biostart 00741“, maisto priedų ir prieskonių mišinys „Bessavit Chorreo 0740“ ir česnakai (*Allium sativum*).

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 "BESSAVIT CHORREZO 0740" ir česnakai (*Allium sativum*), išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	18.18	-	20.10
Pirmos rūšies jautienos mėsa	18.48	-	20.10
Neriebi kiaulienos mėsa	31.82	-	35.16
Lašiniai	22.72	-	25.12
Valgomoji druska	1.18	-	1.30

Nitritinė druska	1.33	-	1.47
Maisto priedas startinė kultūra			
"BIOSTART 00741"	0.049	-	0.051
Maisto priedų ir prieskonių mišinys			
"BESSAVIT CHORREZO 0740"	1.37	-	1.51
Česnakai (<i>Allium sativum</i>)	0.12	-	0.16

Toliau pateikti mišinių ingredientų santykiai yra jų masių %.

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

18.18 - 20.10 % aukščiausios rūšies jautienos mėsos yra paruošta iš suaugusių galvijų skerdenų, atitinkančių standarto LST1368:1994 "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 skylučių skersmuo yra 2-3 mm.

18.18 - 20.10 % pirmos rūšies jautienos mėsos yra paruošta iš suaugusių galvijų skerdenų, atitinkančių standarto LST1368:1994 "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 skylučių skersmuo yra 2-3 mm.

31.82 - 35.16 % neriebios kiaulienos mėsos yra paruošta iš suaugusių kiaulių skerdenų, atitinkančių standarto LST1368:1994 "Kiaulių skerdenos" reikalavimus. Neriebi kiaulienos mėsa yra išpjauštoma iš kiaulienos 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.

22.72 - 25.12 % lašinių yra išpjaustoma iš suaugusių kiaulių 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.

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

1.33 - 1.47 % 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 priedas startinė kultūra "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.

1.37 - 1.51 % maisto priedų ir prieskonių mišinys "BESSAVIT CHORREZO 0740", kuris yra šviesiai rudos spalvos smulkūs milteliai, prieš naudojimą papildomo paruošimo nereikalauja. Maisto priedų ir prieskonių mišinys "BESSAVIT CHORREZO 0740", turi šį mišinį sudarančių pagrindinių ingredientų - saldžiosios paprikos, juodųjų pipirų bei čili - kvapą. Maisto priedų ir prieskonių mišinys "BESSAVIT CHORREZO 0740" yra pagamintas įmonėje "Moguntia Werke Kufstein", Austrija.

0.12 - 0.16 % česnakų (*Allium sativum*) skiltelių prieš naudojimą yra susmulkinama į gabaliukus, kurių dydis yra iki 1-2 mm.

Siūloma rūkytos dešros ingredientų kompozicija yra ruošama kuteryje. Pirmiausia dedama pašaldyta pirmos rūšies jautienos mėsa kartu su maisto priedu startine kultūra "BIOSTART 00741" ir maisto priedų bei prieskonių mišiniu "BESSAVIT CHORREZO 0740" ir kuteruojama lėta kuterio eiga, kol minėti maisto priedai tolygiai pasiskirsto jautienos mėsoje ir pasiekiami 2 mm dydžio jautienos gabalėliai. Po to į kuterį sudedama pašaldyta neriebi kiaulienos mėsa, šaldyti lašiniai bei česnakai (*Allium sativum*) ir visas gautas turinys yra smulkinamas iki 10 mm dydžio gabalėlių. Kai visa gauta susmulkinta masė gerai išsimaišo, į kuterį įdedama paruošta atšaldyta, sumalta aukščiausios rūšies jautienos mėsa, supilama nitritinė ir valgomoji druskos ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas iki 3-4 mm dydžio lašinių gabaliukų. Taip paruošta naujai sukurtos dešros ingredientų kompozicija yra iškraunama iš kuterio. Paruoštas 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 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.
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	21.1
-Riebalai, g / 100 g dešros	31.3
Energetinė vertė, kcal/ kJ	366/ 1534

Naujai sukurtos rūkytos dešros ingredientų kompozicijos išpildymo pavyzdys:

19,14 % paruoštos ir atšaldytos pirmos rūšies jautienos mėsos kartu su 0,05 % maisto priedu startine kultūra "BIOSTART 00741" ir 1,44 % maisto priedų bei prieskonių mišinio "BESSAVIT CHORREZO 0740" 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 33.49 % pašaldytos neriebios kiaulienos mėsos, 23.92 % šaldytų lašinių bei 0,14 % česnakų (*Allium sativum*) 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, supilama 1,40 % nitrinės druskos, bei 1,24 % valgomosios druskos ir visas kuteryje esantis turinys kuteruojamas, kol gauname jame esančių lašinių 3-4 mm dydžio gabaliukus. 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 35-60 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, b e s i s k i r i a n t i tuo, kad dar įdėtas maisto priedas startinė kultūra "BIOSTART 00741", maisto priedų ir prieskonių mišinys "BESSAVIT CHORREZO 0740" ir česnakai (*Allium sativum*), išlaikant sekantį pagamintos rūkytos dešros ingredientų santykį, masės %:

Aukščiausios rūšies jautienos mėsa	18.18	-	20.10
Pirmos rūšies jautienos mėsa	18.48	-	20.10
Neriebi kiaulienos mėsa	31.82	-	35.16
Lašiniai	22.72	-	25.12
Valgomoji druska	1.18	-	1.30
Nitritinė druska	1.33	-	1.47
Maisto priedas startinė kultūra "BIOSTART 00741"	0.049	-	0.051
Maisto priedų ir prieskonių mišinys "BESSAVIT CHORREZO 0740"	1.37	-	1.51
Česnakai (<i>Allium sativum</i>)	0.12	-	0.16