

(19)



(10) **LT 5318 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **5318**

(51) Int. Cl. (2006): **A23L 1/317**

(21) Paraiškos numeris: **2004 050**

(22) Paraiškos padavimo data: **2004 05 12**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2005 11 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2006 03 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:

Valentina ZAICEVA, LT

(73) Patent savininkas:

Uždaroji akcinė bendrovė „ČILIJA“, Nemenčinės pl. 33, 10105 Vilnius, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

Otilija KLIMAITIENĖ, AAA Baltic Service Company, Jasinskio g. 16B, Biurų centras Victoria, LT-01112 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Mėsos įdarai ir jų gamybos būdas

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas maisto pramonei, o ypačiai mėsos įdarams ir jų gamybos būdai. Mėsos įdaras gaminamas iš jautienos ir kiaulienos faršo, smulkintų svogūnų, druskos ir juodųjų pipirų ir, pasirinktinai, šalto virinto vandens. Sumaišius išvardintus komponentus, gautas įdaras iki panaudojimo išlaikomas nuo 0° iki +10 °C temperatūroje nuo 2 iki 12 valandų. Abu mėsos įdarų variantai gali būti panaudoti tiek miltinių, tiek bulvinių patiekalų gamybai, ypačiai - koldūnų gamybai.

Išradimas priskiriamas maisto pramonei. Šiuo išradimu sukuriama nauji mėsos įdarai ir jų gamybos būdas, o taip pat miltiniai ar bulviniai maisto gaminiai su šiais mėsos įdariais.

Žinomi mėsos faršai (variantai) ir mėsos faršo gamybos būdai (variantai) aprašyti RU patente 2214110. Aprašytasis mėsos faršo gamybos būdas apima jautienos apdorojimą dviem etapais ir jautienos pjaustymą antrajame etape dvejomis stadijomis. Visos operacijos atliekamos bendrame technologiniame procese. Aprašytąjį mėsos faršą sudaro jautiena, druska, cukrus ir prieskoniai.

Žinomi mėsos ir augalinio faršo gamybos būdas, tuo būdu gautas mėsos ir augalinis faršas ir kotletai iš mėsos ir augalinio faršo, o taip pat tų kotletų gamybos būdas aprašyti RU patente 2214744. Žinomas mėsos ir augalinio faršo gamybos būdas apima mėsos žaliavos paruošimą, augalinių komponentų (sojos baltymų, svogūnų, kvietinės duonos) paruošimą, riebios kiaulienos, jautienos ir augalinių komponentų atitinkamų kiekių sumaišymą tam tikru santykiu, gautos masės sūdymą ir sumaišymą su prieskoniais. Žinomas mėsos ir augalinis faršas susideda iš jautienos, kiaulienos, augalinių komponentų, druskos ir įvairių prieskonių, esant tam tikram komponentų santykiui. Iš šios masės formuoja 50 g ir 100 g kotletus, juos apvilioja džiūvėsėliuose, atšaldo iki reikiamos temperatūros ir supakuoja.

Artimiausias analogas išradimui aprašytas RU patente Nr. 2214740. Žinomu būdu iš jautienos ir kiaulienos gaunamas mėsos faršas susideda iš jautienos, pusiau riebios kiaulienos, pjaustytų lašinukų, jungiamojo ir riebalinio audinio turinčios mėsos masės, druskos ir įvairių prieskonių, esant tam tikram komponentų santykiui. Virtos dešros mėsos faršas pagal nurodytąjį RU patentą Nr. 2214740 gaminamas sumaišant minėtus komponentus tam tikru santykiu ir pridėdant fosfato turinčių preparatų, o kaip prieskonius naudojant maltus pipirus, česnaką, cukrų arba gliukozę, maltą kardamoną arba muskato riešutą.

Žinomų mėsos gaminių ir jų pagaminimo būdų trūkumai yra funkcinių technologinių savybių nepastovumas, nepatraukli išvaizda.

Šio išradimo tikslas visų pareikštų objektų požiūriu yra pagerinti mėsos gaminių kokybę, sustiprinant jo aromatines ir skonines savybes.

Šis tikslas įgyvendinamas taip, kad mėsos įdarui, susidedančiam iš mėsos faršo, svogūnų, druskos ir juodųjų pipirų, naudoja jautienos ir kiaulienos faršą, esant tokiam komponentų santykiui (masės %):

Jautienos faršas	30,0 - 60,0
Kiaulienos faršas	30,0 - 50,0
Svogūnai	10,0 - 20,0
Druska	0,8 - 2,0
Juodieji pipirai	0,1 - 0,5.

Kitas naujo mėsos įdaro variantas susideda iš jautienos ir kiaulienos faršo, svogūnų, druskos ir juodųjų pipirų, jo gamybai naudojamas šaltas virintas vanduo, esant tokiam komponentų santykiui (masės %):

Jautienos faršas	25,0 - 70,0
Kiaulienos faršas	20,0 - 50,0
Svogūnai	6,0 - 15,0
Šaltas virintas vanduo	6,0 - 9,5
Druska	0,8 - 2,0
Juodieji pipirai	0,1 - 0,5.

Naujo mėsos įdaro gamybos būdas apima svogūnų smulkinimą ir visų komponentų sumaišymą, nauja jame tai, kad svogūnus susmulkina malant kartu su sumaišytu jautienos ir kiaulienos faršu.

Gaminant antrąjį mėsos įdaro variantą papildomai į jautienos ir kiaulienos faršo ir svogūnų masę pila šaltą virintą vandenį.

Naujo mėsos įdaro gamybos būdas dar apima mėsos įdaro išlaikymą iki panaudojimo 0 - +10 °C temperatūroje nuo 2 iki 12 valandų.

Abu mėsos įdaro variantai gali būti panaudoti tiek miltinių, tiek bulvinių patiekalų gamybai, ypač koldūnų gamybai.

Jautienos faršas ruošiamas iš jautienos, kuri paruošta iš suaugusių gyvulių skerdienos, atitinkančios standarto LST 1368: 1994 „Galvijų skerdienos“ reikalavimus.

Kiaulienos faršas ruošiamas iš kiaulienos, kuri paruošta iš kiaulių skerdienos, atitinkančios standarto reikalavimus.

Mėsos įdarui naudoja valytas svogūnų galvutes, maistinę rupią druską ir maltus juoduosius pipirus.

Antrajam mėsos įdaro variantui naudojamas virintas ir atšaldytas vandentiekio vanduo.

Pirmojo mėsos įdaro varianto pavyzdys.

Pateikiama naujai sukurto mėsos įdaro paruošimo technologinė schema, kurioje įdaro komponentai pateikti kilogramais.

1 lentelė

Įdaro komponentai	Paruošto produkto svoris, kg	Komponentų santykis, masės %
Jautienos faršas	16,000	46,80
Kiaulienos faršas	14,000	40,90
Svogūnai	3,640	10,60
Druska	0,500	1,45
Juodieji pipirai	0,080	0,25
Bendras	34,220	100,00

Jautienos faršas, kiaulienos faršas ir svogūnai kartu permalami mėsmale smulkiu sieteliu, dedama druska, pipirai. Viskas gerai išmaišoma, paruošto įdaro svoris 34,220 kg. Laikoma 0 °C - + 6 °C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Antrojo mėsos įdaro varianto pavyzdys.

Pateikiama naujai sukurto mėsos įdaro paruošimo technologinė schema, kurioje įdaro komponentai pateikti kilogramais.

2 lentelė

Įdaro komponentai	Paruošto produkto svoris, kg	Komponentų santykis, masės %
Jautienos faršas	16,000	46,80
Kiaulienos faršas	12,000	35,00
Svogūnai	2,840	8,30
Šaltas virintas vanduo	2,800	8,20
Druska	0,500	1,45
Juodieji pipirai	0,080	0,25
Bendras	34,220	100,00

Jautienos faršas, kiaulienos faršas ir svogūnai kartu permalami mėsmale smulkiu sieteliu. Pilamas šaltas virintas vanduo (kad būtų sultingesnis faršas), dedama druska, pipirai. Viskas gerai išmaišoma, paruošto įdaro svoris 34,220 kg. Laikoma 0 °C - + 6 °C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Pirmasis ir antrasis mėsos įdaro variantai gali būti panaudoti miltinių arba bulvinių patiekalų gamybai, ypač šie įdarai tinka koldūnų gamybai. Koldūnams gaminti paruošiama tešla iš aukščiausios rūšies kvietinių miltų, 2,5 % riebumo pasterizuoto pieno, baltųjų I kategorijos kiaušinių, maistinės rupios druskos ir saulėgrąžų aliejaus.

3 lentelė

Koldūnų tešla

Tešlos komponentai	Paruošto produkto svoris, kg
Kvietiniai miltai	12,250
Pienas	6,300
Kiaušiniai	1,200
Druska	0,200
Aliejus	0,050
Bendras svoris, kg	20,000

Į maišyklę pilamas pienas, plauti-dezinfekuoti kiaušiniai (geriau per sieta, kad neliktų lukštų), druska ir aliejus. Suberiami miltai ir maišoma apie 15 – 20 min., kol gausis vientisa taši masė. Laikoma 0 °C – 6 °C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Pateikiamas koldūnų su mėsa technologinės kortelės pavyzdys su medžiagų sąnaudomis.

4 lentelė

Koldūnai su mėsa

Pavadinimas	Paruošto produkto svoris, kg
Koldūnų tešla	1,400
Mėsos įdaras	1,620
Kvietiniai miltai	0,300
Bendras svoris, kg	3,320

Kad nesuliptų koldūnai voliojami miltuose, šaldomi –25 °C temperatūroje, laikomi užšaldyti – 18 °C temperatūroje. Apvolioti koldūnai iš 10 padėklų 370 vnt., sveria 2,738 kg, 1 porcija (20 vnt.) sveria 0,148 kg.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Mėsos įdaras, susidedantis iš mėsos faršo, svogūnų, druskos ir juodųjų pipirų, besiskiriantis tuo, kad jo gamybai naudojamas jautienos ir kiaulienos faršas, esant tokiame komponentų santykiui (masės %):

Jautienos faršas	30,0 - 60,0
Kiaulienos faršas	30,0 - 50,0
Svogūnai	10,0 - 20,0
Druska	0,8 - 2,0
Juodieji pipirai	0,1 - 0,5.

2. Mėsos įdaras, susidedantis iš jautienos ir kiaulienos faršo, svogūnų, druskos ir juodųjų pipirų, besiskiriantis tuo, kad jo gamybai naudojamas jautienos ir kiaulienos faršas ir šaltas virintas vanduo, esant tokiame komponentų santykiui (masės %):

Jautienos faršas	25,0 - 70,0
Kiaulienos faršas	20,0 - 50,0
Svogūnai	6,0 - 15,0
Šaltas virintas vanduo	6,0 - 9,5
Druska	0,8 - 2,0
Juodieji pipirai	0,1 - 0,5.

3. Mėsos įdaro gamybos būdas, apimantis svogūnų smulkinimą ir visų komponentų sumaišymą, besiskiriantis tuo, kad svogūnus susmulkina, malant kartu su sumaišytu jautienos ir kiaulienos faršu.

4. Mėsos įdaro gamybos būdas pagal 3 punktą, besiskiriantis tuo, kad į jautienos ir kiaulienos faršo ir svogūnų masę pila šaltą virintą vandenį.

5. Mėsos įdaro gamybos būdas pagal 3 arba 4 punktą, besiskiriantis tuo, kad mėsos įdarą iki panaudojimo išlaiko 0 - +10 °C temperatūroje nuo 2 iki 12 valandų.

6. Mėsos įdaro pagal 1 arba 2 punktą panaudojimas miltinių arba bulvinių patiekalų gamybai.

7. Mėsos įdaro pagal 1 arba 2 punktą panaudojimas koldūnų gamybai.