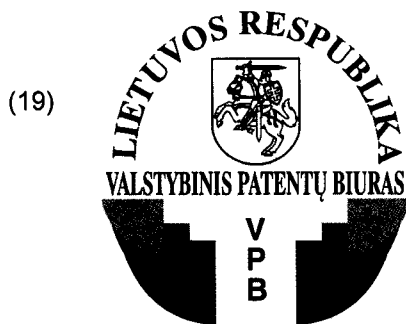




(10) **LT 6103 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **6103** (51) Int. Cl. (2014.01): **A22C 13/00**

(21) Paraiškos numeris: **2013 011**

(22) Paraiškos padavimo data: **2013 02 13**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2014 08 25**

(45) Patent paskelbimo data: **2014 12 29**

(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:

Petras LINKEVIČIUS, LT

(73) Patent savininkas:

Petras LINKEVIČIUS, Veteranų g. 37, LT-38176 Dembavos k., Panevėžio r., LT

(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:

VŠĮ "Novulė", Šv. Zitos g. 23-3, Panevėžys, LT

(54) Pavadinimas:

Rūkytų gaminių apvilkimo būdas

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto apdirbimo pramonės gaminių, konkrečiai, rūkytų mėsos produktų gamybos būdams ir gali būti panaudotas mėsos apdirbimo pramonėje, naujų, atitinkančių higienos reikalavimus, izoliuotų nuo pašalinio antisanitarinio poveikio, sveikesnių ir turinčių geresnių skoninių bei aromatinių savybių rūkytų mėsos gaminių gamyboje.

Nurodytas tikslas pasiekiamas tuo, kad panaudojus naują rūkytų mėsos gaminių apvilkimo būdą - atitinkamos formos ir masės išmirkytą specialios receptūros sūryme, pabarstytą prieskoniais žalios mėsos gaminių įvyniojus į audeklą, aprišus jį medvilnės-kaprono špagatu, pagal nustatytus technologinius režimus subrandinus ir išrūkius, priklausomai nuo gamybai panaudotos mėsos rūšies, gaunamas organoleptiniu ir vizualiniu požiūriu naujas gaminy, kurio savybės iš esmės skiriasi nuo anksčiau žinomų.

Šiuo technologiškai nesudėtingu, lengvai įgyvendinamu, ekonomišku, bet efektyviu būdu pagaminti ir pateikti vartotojui rūkyti mėsos gaminiai, apvilkti medicininės tvarslavos ar plonos medvilnės drobės audiniu pasižymi puikiomis skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis, nes ant gaminio užvyniotas audinys neleidžia nubyrėti prieskoniams, sulaiko kvapiąsias medžiagas, rūkymo metu gaminy neprisitraukia tiek kancerogeninių medžiagų, būna malonios rausvos spalvos, neišdžiūsta, nekinta ar mažai keičiasi jo svoris. Audeklas gaminį apsaugo nuo

pašalinio antisanitarinio poveikio ir aplinkos teršalų. Prapjovus gaminys turi nepaprastai gerą spalvą, nesusidaro pasikeitusios spalvos pakraščiai, nėra jaučiamo žymaus druskos prieskonio. Tai pasiekama tuo, kad mėsa apsaugoma nuo išdžiūvimo, nėra didesnių mėsos sulčių nuostolių.

Išradimas priklauso maisto apdirbimo pramonės gaminių, konkrečiai rūkytų mėsos produktų gamybos būdams ir gali būti panaudotas mėsos apdirbimo pramonėje, naujų, atitinkančių higienos reikalavimus, izoliuotų nuo pašalinio antisanitarinio poveikio, sveikesnių ir turinčių geresnių skoninių bei aromatinių savybių rūkytų mėsos gaminių gamyboje.

Yra žinomas ilgai išlaikomų dešrų ir kietųjų sūrių apvilkimo būdas, panaudojant dengiančiąją kompoziciją, vandens - etanolio tirpale turinčią šelaką ir poliamidą (žr. Patentą aprašymas LT4630B). Dešros ir kietieji sūriai išradime pateiktu būdu gali būti padengti apsaugine plėvele iki 1 mm storio.

Šis mėsos gaminių apvilkimo būdas gali būti pritaikytas tik dešrų, turinčių natūralių žarnų ar sintetinių medžiagų apvaskalą. Kitų mėsos gaminių apvilkimui šis būdas nėra pritaikomas.

Yra žinomas rūkytų ir vytintų mėsos produktų pakavimo būdas, kai pakavimo medžiagą sudaro iš skysto molio šlikerio pagaminta degta keramika, iš kurios formuojamas atitinkantis produkto formą keramikinis dėklas, į kurį įdedamas mėsos produktas ir uždaromas dangteliu (žr. Patentą aprašymas LT4867B).

Šis mėsos gaminių pakavimo būdas yra brangus, reikalauja daug darbo ir papildomų technologinių įrengimų keraminių formų degimui.

Yra žinomas dešrų pakavimo būdas, kuriame paruoštas mėsos faršas yra kemšamas į natūralias žarnas arba dirbtinius (baltyminius, celiuliozinius ar polimerinius) apvaskalus (žr. Lietuviškoji tarybinė enciklopedija, 3 t., Vilnius, 1978, 20 psl.).

Yra žinomas vakuuminis mėsos produktų pakavimo būdas, pagal kurį paruošta (su apvaskalėliu) dešra yra talpinama į permatomą nelaidžią plėvelę ir, pašalinus orą, plėvelė sandariai prisispaudžia prie gaminio (žr. Parūkyta Raudesos dešra, Techninės sąlygos, TS 2008435-67-95).

Vakuuminis maisto produktų pakavimo būdas turi tą neigiamą savybę, kad taip supakuotas produktas neišlaiko savo skoninių ir aromatinių savybių, pats produktas tampa drėgnu, o neišlaikys sandarumo, sugenda.

Artimiausias pagal pakavimo rūšį yra dešros pakavimo būdas, pagal kurį paruoštas mėsos faršas yra kemšamas į maišelio pavidalo drobinį audeklą (žr. LR

Pramoninio dizaino liudijimas Nr. 875).

Tačiau aukščiau paminėti mėsos produktų pakavimo būdai neapsaugo produkto nuo greito gedimo, nes į apvalkalus kemšamas žalias faršas. Be to, supakavus gaminį į drobinį maišelį, darosi nepatogu jį iš jo išimti.

Numatomo išradimo tikslas yra išplėsti rūkytų mėsos produktų asortimentą, išsaugoti ir pajvairinti jų skonio bei aromatines savybes, užtikrinti geresnes laikymo sąlygas ir aukštesnį gaminio higienos lygį. Apvilkimo būdas turėtų būti lengvai įgyvendinamas, ekonomiškas, užtikrinantis patikimą maisto produktų apvilkimą.

Nurodytas tikslas pasiekiamas tuo, kad panaudojus naują rūkytų mėsos gaminių apvilkimo būdą - atitinkamos formos ir masės išmirkytą specialios receptūros sūryme, pabarstytą prieskoniais žalios mėsos gaminį įvyniojus į audeklą, aprišus jį medvilnės - kaprono špagatu, pagal nustatytus technologinius režimus subrandinus ir išrūkius, priklausomai nuo gamybai panaudotos mėsos rūšies, gaunamas organoleptiniu ir vizualiniu požiūriu naujas gaminy, kurio savybės iš esmės skiriasi nuo anksčiau žinomų.

1 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos išpjova supjaustoma apie 0,200 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidatorius askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant medvilninio medicininės tvarsliaivos audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras ir apsukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 2 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkymo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2 - 4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

2 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos išpjova supjaustoma apie 0,200 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6° C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20° C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant plono medvilninės drobės audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apsukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 2 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkymo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 - 35 °C temperatūroje 2 - 4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 - 16 °C temperatūroje.

3 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos kumpis su oda supjaustomas 1 - 1,500 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm R W prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20° C temperatūroje yra džiovinami ir

brandinami 1 parą. Tada dedami ant medvilninio medicininės tvarsliaivos audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir ap sukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 3 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkimo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2 - 4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

4 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos kumpis su lašiniu ir oda supjaustomas 1 - 1,500 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant plono medvilninės drobės audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apsukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 3 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkymo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2-4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

5 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos kumpelis be lašiniukų ir odos supjaustomas 1 - 1,200 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30° - 50° C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminų kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant medvilninio medicininės tvarsliaus audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apsukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 3 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkymo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2 - 4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė - 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

6 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos kumpelis be lašiniukų ir odos supjaustomas 1 - 1,200 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminų kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant plono medvilninio drobės audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apsukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant

ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 3 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkymo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2 - 4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė - 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

7 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos nugarinė supjaustoma 2 - 2,500 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant medvilninio medicininės tvarsliaivos audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apsukami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 5 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkymo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2-4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė - 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

8 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos nugarinė supjaustoma 2 - 2,500 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų

vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm R W prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant plono medvilninės drobės audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apskunami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 5 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkimo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2 - 4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

9 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos sprandinė supjaustoma 1 - 1,500 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30 – 50 °C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminų kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6 °C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant medvilninio medicininės tvarsliaivos audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apskunami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 4 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkimo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 - 35° C temperatūroje 2-4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

10 pavyzdys.

Žalios mėsos kiaulienos sprandinė supjaustoma 1 - 1,500 kg masės dydžio gabalais. Nuplaunama 30° - 50° C temperatūros tekančiu vandeniu. Gaminių kraštai aplyginami. Ruošiniai sudedami į paruoštą sekančios sudėties tirpalą - 40 litrų vandens, 10 kg valgomosios druskos ir 1,800 kg Bona Harm RW prieskonių (cukrinės medžiagos, antioksidantas askorbo rūgštis (vitaminas C), natūrali kvapioji medžiaga) ir laikomi + 6° C temperatūroje šaldytuve 10 parų.

Išimti iš sūrymo mėsos ruošiniai + 20 °C temperatūroje yra džiovinami ir brandinami 1 parą. Tada dedami ant plono medvilninio drobės audinio, barstomi prieskonių mišiniu „Bonadecor intensiv“, kurio sudėtis yra džiovinti prieskoniai: kvapieji pipirai, juodieji pipirai, kalendros sėklos, kadagio uogos, cinamonas, lauro lapai, imbieras, ir apskami vienu audinio sluoksniu. Audinys nukerpamas. Ant ruošinio galo užneriamas medvilnės - kaprono špagatas. Suformuojama kilpa gaminio pakabinimui. Tada išilgai gaminiui specialiu mazgu užneriamos dar 4 špagato kilpos, kad audinys būtų tinkamai užfiksuotas ant mėsos ruošinio. Užrišamas kitas ruošinio galas ir špagatas nukerpamas.

Rūkimo kameroje ruošiniai sukabinami ir rūkomi lapuočių medžių dūmuose 18 – 35 °C temperatūroje 2-4 paras. Rūkykloje palaikoma santykinė oro drėgmė ~ 80 %, oro judėjimo greitis 0,2 - 0,5 m/s. Po rūkymo mėsos gaminiai brandinami 1 parą + 14 – 16 °C temperatūroje.

Rūkyti mėsos gaminiai pateikiami pardavimui, kai produkto viduje temperatūra yra ne žemesnė, kaip 0 °C ir ne aukštesnė, kaip + 6 °C. Gaminiai laikomi patalpoje, kurioje santykinis oro drėgnumas 75 - 80 %, o temperatūra:

ne aukštesnė, kaip + 6 °C - ne ilgiau, kaip 2 mėnesius;

nuo - 2° C iki – 4 °C - ne ilgiau, kaip 6 mėnesius;

nuo - 7° C iki – 9 °C - ne ilgiau, kaip 9 mėnesius.

Šiuo techniškai nesudėtingu, lengvai įgyvendinamu, ekonomišku bet

efektyviu būdu pagaminti ir pateikti vartotojui rūkyti mėsos gaminiai, apvilkti medicininės tvarsliaivos ar plonos medvilninės drobės audiniu pasižymi puikiais skoninėmis ir aromatinėmis savybėmis, nes ant gaminio užvyniotas audinys neleidžia nubyrėti prieskoniams, sulaiko kvapiąsias medžiagas, rūkymo metu gaminys neprisitraukia tiek kancerogeninių medžiagų, būna malonios rausvos spalvos, neišdžiūsta, nekinta ar mažai keičiasi jo svoris. Audeklas gaminį apsaugo nuo pašalinio antisanitarinio poveikio ir aplinkos teršalų. Prapjovus gaminys turi nepaprastai gerą spalvą, nesusidaro pasikeitusios spalvos pakraščiai, nėra jaučiamo žymaus druskos prieskonio. Tai pasiekama tuo, kad mėsa apsaugoma nuo išdžiūvimo, nėra didesnių mėsos sulčių nuostolių.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Atitinkamos formos ir masės išmirkyto specialios receptūrinės kompozicijos sūryme, pabarstyto prieskoniais mėsos gaminio gamybos būdas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad žalias gaminytis yra įvyniojamas į audinį.
2. Būdas pagal pirmą punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad žalias mėsos gaminytis yra vyniojamas į vieno sluoksnio medvilninį medicininės tvarsliaivos audinį.
3. Būdas pagal pirmą punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad žalias mėsos gaminytis yra vyniojamas į vieno sluoksnio ploną medvilninį drobės audinį.
4. Būdas pagal pirmą punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad audinys ant gaminio fiksuojamas medvilnės - kaprono špagatu.
5. Būdas pagal pirmą punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad iš špagato surišama kilpa gaminio pakabinimui.
6. Būdas pagal pirmą punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad priklausomai nuo gaminio konfigūracijos iš špagato specialiu mazgu yra užrišamas tam tikras fiksuojančių kilpų kiekis.
7. Būdas, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad apvyniotas audeklu ir užfiksuotas špagatu gaminytis yra rūkomas nustatytos technologijos sąlygomis.