



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 4654

(13) U

(51) 7 A22C7/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬВИДАЄТЬСЯ ПІД  
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ  
ВЛАСНИКА  
ПАТЕНТУ

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУХОГО М'ЯСНОГО ПРОДУКТУ

1

2

(21) 20040705633

(22) 12.07.2004

(24) 17.01.2005

(46) 17.01.2005, Бюл. №1, 2005р.

(72) Нгуєн Хиу Зи

(73) Хиу Зи НГУЄН

(57) Спосіб виробництва сухого м'ясного продукту з безкісткового м'яса, що включає нарізку його на шматки, обробку його смако-ароматичними добавками, сушіння, який відрізняється тим, що м'ясо очищають від жиру і прожилок, ріжуть поперек волокон на мірні шматки завдовжки до 250мм, за-

ливають водою в такій кількості, щоб тільки покрити шматки м'яса, і варять до готовності, після чого механічним шляхом розбивають зазначені шматки м'яса й у такий спосіб розділяють їх на волокна або групи волокон, потім м'ясне волокно змішують із смако-ароматичними добавками, при цьому використовують сіль, суміш спецій, бульйон і будь-які відомі приправи, потім оброблене м'ясне волокно сушать до готовності при температурі до 150°C залежно від вибраного способу сушіння й охолоджують.

Дана корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до способу виробництва і зберігання м'яса і м'ясних виробів.

У даний час відомі традиційні способи переробки і зберігання м'яса і м'ясних виробів - це заморожування, засолювання, копчення, консервація тощо.

Відомі способи одержання сушено-в'ялених м'ясних продуктів, а також м'ясних сухих продуктів, наприклад, у вигляді строганини.

У патенті RU №2166262 описаний спосіб одержання строганини з м'ясної сировини, що включає обробку м'яса смако-ароматичними добавками, шляхом масування з наступним сушінням і різкою.

Проте недоліком цього способу є те, що отриманий продукт має невисокі органолептичні показники і має обмежений термін зберігання, а також іноді при обробці м'яса застосовують хімічні добавки, а в зв'язку з тим, що різання на мірні шматки роблять наприкінці процесу, м'ясо не завжди рівномірно просочується смако-ароматичними добавками, що знижує смакові якості продукту.

Задача, що її вирішує дана корисна модель, полягає у створенні способу виробництва сухого м'ясного продукту з підвищеними органолептичними показниками при збільшенні терміну зберігання при використанні натуральних спецій і приправ, підвищенні смакових якостей при зберіганні натуральних властивостей продукту.

Поставлена задача вирішується запропонова-

ним способом виробництва сухого м'ясного продукту з безкісткового м'яса, який включає нарізку його на шматки, обробку його смако-ароматичними добавками, сушку та різку, який передбачає очистку м'яса від жиру та прожилок, різку поперек волокон на мірні шматки до 250мм завдовжки, заливку його водою в такій кількості, щоб шматки м'яса тільки вкрилися, й варіння до готовності, після чого механічним шляхом вказані шматки м'яса розбивають і таким чином розділяють їх на волокна або групи волокон, потім м'ясні волокна змішують із смако-ароматичними добавками, використовуючи сіль, суміш спецій, бульйон і будь-які відомі приправи, згодом оброблені м'ясні волокна сушать до готовності при температурі до 150°C залежно від вибраного способу сушіння й охолоджують.

Відповідно до корисної моделі спосіб виробництва сухого м'ясного продукту з безкісткового м'яса здійснюється в такий спосіб:

безкісткове м'ясо очищають від жиру і прожилок та ріжуть поперек волокон на мірні шматки завдовжки не більше 250мм, потім їх вміщують у ємність і заливають такою кількістю води, щоб вона покрила зазначені шматки, потім доводять до кипіння і варять їх до готовності. Після цього відварені шматки м'яса пропускають через спеціальне устаткування, у якому зазначене м'ясо розбивають, періодично завдаючи ударів тупим предметом доти, поки зазначені шматки м'яса не почнуть розпадатися на волокна або групи воло-

(13) U

(11) 4654

(19) UA

кон і розпушаться, причому цей процес продовжується доти, поки не одержують бажану довжину і діаметр зазначених волокон, наприклад до 100мм і діаметром до 5мм, потім отримане волокно обробляють смако-ароматичними добавками. Для цього готують розчин на основі бульйону, в якому відварювалося зазначене м'ясо, додають будь-які спеції, залежно від того, які смакові якості хочуть надати готовому продукту, а також усілякі приправи, вибір котрих також залежить від смакових якостей кінцевого продукту.

Приготовленим розчином заливають отримане волокно й ретельно перемішують, після цього отриманий продукт піддають сушінню, що здійснюється традиційними способами при температурі до 150°C залежно від вибору способу сушіння.

Потім висушений продукт охолоджують будь-яким доступним способом або у природних умовах.

Готові вироби зазвичай упаковують у полімерні пакети, плити, брикети вагою від 5г до 1кг. Їх також можна упаковувати іншими способами, термін зберігання при цьому може бути тривалішим.

Перевага полягає в простоті й швидкості способу виробництва продукту. При приготуванні зазначеного продукту не використовуються консерванти і хімічні добавки.

Ключовим місцем у даному винаході є поділ

м'яса на волокна або групи волокон і їхнє розпушування тупим, не ріжучим предметом. Саме удари тупим предметом по волокнах м'яса приводять до зміни структури і властивостей м'ясних волокон і дають можливість спеціям проникати глибше у м'ясо і полегшує процес сушіння. Зовнішній вигляд готової продукції нагадує шерстяну нитку жовтуватого кольору і є характерним при використанні даного методу виготовлення м'яса.

Продукція є готовою до застосування і може мати цілу гаму смакових відтінків, що їх вибирають залежно від бажаного одержання смакових якостей, і які залежать від використання різноманітних видів спецій і приправ. Продукція розрахована на масового споживача.

Отриманий відповідно до корисної моделі продукт також може бути використаний у різноманітних м'ясних блюдах, бутербродах, холодних закусках тощо. Після відкриття упаковки за кімнатних умов якості продукції можуть зберігатися тривалий час.

У харчовій промисловості сухі м'ясні волокна застосовуються як інгредієнти для сухих супів, других блюд і різноманітних концентратів продуктів швидкого приготування. Це дозволяє розширити асортимент продуктів із різноманітних видів м'яса і забезпечує тривалі й прості умови зберігання.