



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **70850** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2011 14958</p> <p>(22) Дата подання заявки: 16.12.2011</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.06.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2012, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гоцик Тетяна Петрівна (UA), Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Віннов Олексій Сергійович (UA), Засєкін Дмитро Адамович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041, Україна (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ МАРИНУВАННЯ М'ЯСА

(57) Реферат:

Спосіб маринування м'яса включає різання м'яса на шматки, додавання солі, дрібно нарізаної чи подрібненої цибулі, 3 %-ного розчину оцтової кислоти у кількості 2 % до маси м'яса і витримання суміші для маринування при 2-4 °С. Різані шматки м'яса попередньо витримують в електроактивованому 3 %-ному сольовому розчині з рН 3,6-4,6 при співвідношенні компонентів 1:3...1:5 протягом 2,5-3,5 годин, а кількість оцтової кислоти й солі при подальшому змішуванні інгредієнтів зменшують у 10 разів.

UA 70850 U

Корисна модель належить до м'ясопереробної промисловості, а саме - до маринування м'яса.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є спосіб маринування м'яса оцтовою кислотою (Технология полуфабрикатов из мяса птицы / Гуцин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И. и др.) - М.: Колос, 2002. - С. 113-117), згідно якого підготовлені шматочки м'яса перемішують із сіллю, дрібно нарізаною чи подрібненою на вовчку цибулею, зеленню, 3 %-ним розчином оцтової кислоти. Суміш поміщають у ємності з некородуючого матеріалу і витримують при +2...+4 °С протягом 8-12 годин.

М'ясо, яке маринувалось таким чином, має ряд недоліків - тривалий процес маринування, сухувату й не соковиту консистенцію та порівняно невисокий вихід продукту після термічного оброблення.

В основу корисної моделі поставлена задача прискорити процес маринування м'яса, покращити його якість та збільшити вихід продукту після його термічної обробки.

Поставлена задача вирішується тим, що шматки м'яса заливають охолодженим електроактивованим 3 %-ним сольовим розчином з рН 3,6-4,6 у співвідношенні 1:3...1:5 витримують 2,5-3,5 год. за температури +2...+4 °С, після чого електроактивований сольовий розчин замінюють на 3 %-ний розчин оцтової кислоти та сіль, кількість яких зменшують у 10 разів та додають інші інгредієнти згідно рецептури.

Спосіб здійснюється таким чином. Підготовлені шматки м'яса завантажують навалом у ємності та заливають охолодженим електроактивованим 3 %-ним сольовим розчином з рН 3,6-4,6 у співвідношенні 1:3...1:5 витримують 2,5-3 год. за температури +2...+4 °С, після чого електроактивовану воду зливають, а шматочки м'яса перемішують із дрібно нарізаною чи подрібненою на вовчку цибулею, зеленню, а також з 3 %-ним розчином оцтової кислоти та солі, причому кількість оцтової кислоти й солі зменшують у 10 разів.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак і технічних результатів полягає в наступному. Підготовлені шматки м'яса заливають охолодженим електроактивованим 3 %-ним сольовим розчином з рН 3,6-4,6 у співвідношенні 1:3...1:5, витримують 2,5-3 год. за температури +2...+4 °С, після чого 3 %-ний електроактивований розчин солі замінюють на 3 %-ний розчин оцтової кислоти й сіль, кількість яких зменшують у 10 разів та додають інші інгредієнти згідно рецептури, що дозволяє отримати напівфабрикат, якість якого відрізняється ніжною соковитою консистенцією, більшим виходом продукту та прискоренням технологічного процесу маринування.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє провести процес маринування м'яса за 2,5-3 години й досягти виходу продукту з ніжною соковитою консистенцією після термообробки 75-85 %.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці.

Таблица

Аналіз способів маринування м'яса

№ прикладу	рН 3 %-ного електроактивованого сольового розчину	Час витримування м'яса в 3 %-ному електроактивованому сольовому розчині	Висновки
1	2	3	4
1	2,5-3,0	0,5-1,5	М'ясо після термічної обробки сухе та жорстке. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 65-70 %.
2	3,0-3,5	1,5-2,5	М'ясо після термічної обробки сухувате й не соковите. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 70-75 %.
3	3,6-4,6	2,5-3,5	М'ясо після термічної обробки зберігає високі якісні показники, ніжність та соковитість. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 75-85 %.

Продовження таблиці

1	2	3	4
4	4,7-5,0	3,5-5	М'ясо після термічної обробки сухувате й жорсткувате. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 70-75 %.
5	5,0-5,5	5,0-6,0	М'ясо після термічної обробки сухувате й жорсткувате. Вихід готового продукту після термічної обробки складає 70-75 %.

5 Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, оптимальним способом маринування м'яса для досягнення ним ніжної й соковитої консистенції з виходом 75-85 % є його оброблення охолодженим електроактивованим 3 %-ним сольовим розчином з рН 3,6-4,6 у співвідношенні 1:3...1:5 витримування 2,5-3 год. за температури +2...+4 °С.

10 При зниженні рН електроактивованого сольового розчину до 2,5-3,5 та витримуванні шматків м'яса 0,5-2,5 годин настає зворотній ефект, а енергетичні витрати значно збільшуються. При підвищенні рН електроактивованого сольового розчину до 4,7-5,5 та витримуванні шматків м'яса 3,5-6,5 годин за температури +2...+4 °С бажаний ефект не настає.

15 Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що попереднє оброблення шматків м'яса охолодженим електроактивованим 3 %-ним сольовим розчином з рН 3,6-4,6 у співвідношенні 1:3...1:5 витримування 2,5-3 год. за температури +2...+4 °С забезпечує отримання після термообробки продукту з ніжною соковитою консистенцією та виходом 75-85 %.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Спосіб маринування м'яса, що включає різання м'яса на шматки, додавання солі, дрібно нарізаної чи подрібненої цибулі, 3 %-ного розчину оцтової кислоти у кількості 2 % до маси м'яса і витримування суміші для маринування при 2-4 °С, який **відрізняється** тим, що різані шматки м'яса попередньо витримують в електроактивованому 3 %-ному сольовому розчині з рН 3,6-4,6 при співвідношенні компонентів 1:3...1:5 протягом 2,5-3,5 годин, а кількість оцтової кислоти й солі при подальшому змішуванні інгредієнтів зменшують у 10 разів.

25

Комп'ютерна верстка А. Рябко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601