



СОЮЗ СОВЕТСКИХ СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ РЕСПУБЛИК

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР  
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ

## АВТОРСКОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

№ 736933

На основании полномочий, предоставленных Правительством СССР,  
Государственный комитет СССР по делам изобретений и открытий  
выдал настоящее авторское свидетельство на изобретение:  
"Композиция для инъектирования мяса"

Автор (авторы): Большаков Алексей Сергеевич и Воронцов  
Александр Александрович

Заявитель: КИЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Заявка № 2683139 Приоритет изобретения 9 ноября 1978г.

Зарегистрировано в Государственном реестре  
изобретений СССР

7 февраля 1980г.

Действие авторского свидетельства распро-  
страняется на всю территорию Союза ССР.

Председатель Комитета

Начальник отдела

Союз Советских  
Социалистических  
Республик



Государственный комитет  
СССР  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 736933

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 09.11.78 (21) 2683139/28-13

(51) М. Кл.<sup>3</sup>

с присоединением заявки № -

A 23 B 4/02

(23) Приоритет -

Опубликовано - Бюллетень № -

(53) УДК

Дата опубликования описания -

664.92(088.8)

Авторы  
изобретения А. С. Большаков и А. А. Воронцов

Заявитель Киевский технологический институт пищевой промышленности

## (54) Композиция для инъектирования мяса

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано для улучшения ароматических и вкусовых свойств мясных продуктов, например, из свинины.

Известна композиция для инъектирования мяса, содержащая соль поваренную пищевую, сахар, нитрит натрия и воду [1].

Эта композиция недостаточно способствует формированию ароматических свойств готового продукта.

Целью изобретения является повышение ароматических и вкусовых свойств.

Это достигается тем, что предлагаемая композиция дополнительно содержит L-метионин, L-цистин, тиамин и глутамат натрия при следующем соотношении компонентов, вес. %:

Соль поваренная пищевая I2-I4

Сахар I-2

ППП "Патент", г. Ужгород, Зак. 5325-5000 1979 г.

Нитрит натрия	0,025-0,050
Тринарийпирофосфат девятиводный	0,5-2,0
ℒ-метионин	0,02-0,05
ℒ-цистин	0,02-0,05
Тиамин	0,001-0,003
Глутамат натрия	0,05-0,30
Вода	Остальное

Бескостные окорока шприцуют на многоигольчатом шприце рассолом  
относью 1090 кг/м<sup>3</sup>, содержащим, %: пищевая поваренная соль 12;  
нитрит натрия 0,05; сахар 1; тринатрийпирофосфат девятиводный 1;  
глутамат натрия 0,1; ℒ-цистин 0,02; ℒ-метионин 0,02; тиамин 0,001.

Вводят 12% рассола к массе сырья.

Введение в мясо ℒ-цистина и ℒ-метионина способствует улучшению  
ароматических свойств готовых изделий и повышает их биологическую  
ценность. Глутамат натрия и тиамин улучшат вкус мясных продуктов и  
убавляют их специфический запах.

#### Формула изобретения

Композиция для инъектирования мяса, содержащая соль поваренную  
поваренную, сахар, нитрит натрия, тринатрийпирофосфат девятиводный и  
др., отличающаяся тем, что, с целью повышения ароматических и вку-  
совых свойств, она дополнительно содержит ℒ-метионин, ℒ-цистин, тиа-  
мин и глутамат натрия при следующем соотношении компонентов, вес. %:

Соль поваренная пищевая	12-14
Сахар	1-2
Нитрит натрия	0,025-0,05
Тринарийпирофосфат девяти- водный	0,5-2,0
ℒ-метионин	0,02-0,05
ℒ-цистин	0,02-0,05

Тиамин	0,001-0,003
Глутамат натрия	0,05-0,30
Вода	Остальное

Источники информации,  
принятые во внимание при экспертизе  
I. Авторское свидетельство СССР № 584835, кл. А 23 В 4/02, 1976.

Редактор *Кудрякова*

Готово к печати

*17.09.80*

Зак. №

*471/11*

Тираж

*7*

экз.

Издательство-полиграфическое предприятие "Патент", Бережковская наб. 24