



ОПИСАНИЕ КЪМ ПАТЕНТ

ЗА

ИЗОБРЕТЕНИЕ

ПАТЕНТНО ВЕДОМСТВО

(21) Заявителски № 111089

(22) Заявено на 18.11.2011

(24) Начало на действие
на патента от: 18.11.2011

Приоритетни данни

(31) (32) (33)

(41) Публикувана заявка в
бюлетин № 6 на 28.06.2013

(45) Отпечатване на 28.02.2018

(46) Публикувано в бюлетин № 2.2
на 28.02.2018

(56) Информационни източници:

(62) Разделена заявка от рег. №:

(73),(72) Патентоприитежател(и) и изобретател(и):

МАРИН ГЕОРГИЕВ ЧАКЪРОВ,
1756 СОФИЯ, ЖК "ДЪРВЕНИЦА",
БЛ. 42, ВХ. А, ЕТ. 8, АП. 24;
ВЕСКО ДИМИТРОВ ПЕТКОВ,
1505 СОФИЯ, УЛ. "ГЕОРГИ МИНЧЕВ" 5;
ИВАН НИКОЛОВ ПУШКАРОВ,
1616 СОФИЯ, УЛ. "БОЯНА" 13;
ТОДОР ТОТЕВ МАТАНОВ, 1505 СОФИЯ,
УЛ. "КАЛИМАНИЦА" 35

(74) Представител по индустриална
собственост:

Д-р Станислава Христова Стефанова,
1799 София, жк "Младост 2" бл. 223,
вх. 4, ап. 59

(86) № и дата на РСТ заявка:

(87) № и дата на РСТ публикация:

(54) МЕТОД ЗА ОБРАБОТКА НА ПОЛУГОТОВИ МЕСНИ ПРОДУКТИ

(57) Изобретението се отнася до метод за обработка на полуготови месни продукти посредством разфасоване на месната суровина в подходящи опаковки и замразяване при нискотемпературни условия, при което заготовката за месни продукти от смляна месна маса се разфасова в алуминиеви или полистиролови опаковки, покрити с алуминиево или стреч фолио, замразява се при температура от -25°C до -35°C в продължение на 4 до 7 h и се подлага на термична обработка при температура от 130°C до 160°C.

1 претенция

(54) МЕТОД ЗА ОБРАБОТКА НА ПОЛУГОТОВИ МЕСНИ ПРОДУКТИ**Област на изобретението**

Изобретението се отнася до метод за обработка на полуготови месни продукти за нуждите на хранителната промишленост.

Предшестващо състояние на техниката

Известно е, че с оглед удължаване срока на годност на месните продукти, последните се подлагат на шоково замразяване. Шоковото замразяване, обаче, води до рязко влошаване на качествата на продуктите - както реологичните, така и вкусовите, а размразяването с оглед използване за кулинарни цели допълнително влошава качествата на крайния месен продукт.

Така например, съгласно патентен документ US 2007237883 A1, месо, в това число от риба, едливи птици и животни, се подлагат предварително на стареене при температура от 1 до 8°C, след което се нарязват и измиват, пакетират се на порции под вакуум, охлаждат се до температура от -2 до 5°C и бързо се замразяват до -18°C или по-ниска. Описанието представя начин за преработка на цяло месо, но не и на смяна месна маса, така че качествата на месните суровини да бъдат съхранени, както и не показва възможност за директната им кулинарна обработка.

Задача на изобретението е да предложи метод, който да позволи полуготови месни продукти, обработени при нискотемпературни условия, да бъдат директно подложени на термична обработка така, че качествата на месните суровини да бъдат напълно съхранени.

Техническа същност на изобретението

По своята същност, методът за обработка на полуготови месни продукти предвижда предварителна обработка по обичайни начини на месни суровини от какъвто и да е произход с оглед получаване на заготовка за месни продукти от смяна месна маса, разфасоване на месната маса в алуминиеви или полистиролови опаковки, покрити с алуминиево или стреч фолио, замразяване в нискотемпературни хладилни камери при температура от -25°C до -30°C в продължение на 4 до 7 h и директното им подлагане на термична обработка при температура от 130°C до 160°C. Така обработени, полуготовите месни продукти напълно съхраняват своите реологични и вкусови качества с оглед на кулинарния продукт, за който са предназначени. По желание, заготовката за месни продукти може да се съхранява в хладилна камера при температура -18°C и да се подложи на термична обработка в по-късен етап, но не по-късно от 180 дни след нискотемпературната обработка.

Изобретението се илюстрира със следните примерни изпълнения, без да ограничават неговия обхват.

Пример 1. Получаване на месен хляб (леберкезе)

Предварително подготвена месна маса от телешко и свинско месо за месен хляб (леберкезе), се овкусява с типичните за този продукт подправки от сол, бял и черен пипер, лук, магданоз, мащерка и яйца и се разфасова в опаковки от полиетилен терефталат (PET) от по 250 g, покрива се със стреч фолио, замразява се при температура от -25°C до -30°C за 7 h, след което се подлага на термична обработка в обикновена готварска фурна при температура 140°C до готовност.

По желание, заготовката за месен хляб, съгласно настоящия пример, след етапа на замразяване може да се съхранява в хладилна камера при температура -18°C и да бъде подложен на термична обработка в по-късен етап.

Пример 2. Получаване на наденица за печене

Предварително смяна смес от свинско и телешко месо, заедно с типичните за наденица подправки от черен пипер, кимион, чубрица, сол и захар, се пълни в животински (свински) черва, които се разфасоват в опаковки от PET от по 500 g, покрити с фолио, след което се замразяват в хладилна камера при температура от -25°C до -30°C за 4 h, след което се подлагат директно на температурна обработка в обикновена готварска фурна при 160°C.

Патентни претенции

1. Метод за обработка на полуготови месни продукти посредством разфасоване на месната суровина в подходящи опаковки и замразяване при нискотемпературни условия, характеризиращ се с това,

66643 B1

че заготовка за месни продукти от смяна месна маса се разфасова в алуминиеви или полистиролови опаковки, покрити с алуминиево или стреч фолио, замразява се при температура от -25°C до -30°C в продължение на 4 до 7 h и се подлага на термична обработка при температура от 130°C до 160°C .