



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 084 185** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) МПК<sup>6</sup> **A 23 L 1/315**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 93018120/13, 08.04.1993

(46) Дата публикации: 20.07.1997

(56) Ссылки: ОСТ 4998 - 75. Пастрома гусиная и утиная.

(71) Заявитель:

Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности

(72) Изобретатель: Махонина В.Н., Прокушенков П.А., Забашта С.Г., Ламаева Т.И., Нечаева Н.В., Карева Н.А.

(73) Патентообладатель:

Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОСОЛА МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ

(57) Реферат:

Использование: в птицеперерабатывающей промышленности, в частности, при обработке мяса водоплавающей птицы посолочной смесью. Сущность изобретения: предлагаемая композиция позволяет устранить неприятный запах утиного (гусиного) мяса и получить

готовые продукты с улучшенными качественными показателями. Состав и соотношение компонентов посолочной смеси следующие, кг на 100 кг мясного сырья: соль поваренная - 1,5 - 2,5, перец черный молотый 0,4 - 0,6, лавровый лист измельченный - 0,05 - 0,1, лук репчатый измельченный - 1,0 - 4,0.

RU 2 084 185 C1

RU 2 084 185 C1



(19) **RU** <sup>(11)</sup> **2 084 185** <sup>(13)</sup> **C1**

(51) Int. Cl.<sup>6</sup> **A 23 L 1/315**

RUSSIAN AGENCY  
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 93018120/13, 08.04.1993

(46) Date of publication: 20.07.1997

(71) Applicant:  
Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij  
institut pitsepererabatyvajushchej  
promyshlennosti

(72) Inventor: Makhonina V.N.,  
Prokushenkov P.A., Zabashta S.G., Lamaeva  
T.I., Nechaeva N.V., Kareva N.A.

(73) Proprietor:  
Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij  
institut pitsepererabatyvajushchej  
promyshlennosti

(54) **SWIMMING BIRD MEAT SALTING COMPOSITION**

(57) Abstract:

FIELD: poultry-processing industry, in particular, processing of bird's meat with salting mixture. SUBSTANCE: salting composition contains components used in the following ratio, 1 kg per 100 kg of raw meat

material: edible salt 1.5-2.5; black powdered pepper 0.4-0.6; ground laurel leaf 0.05-0.1; minced onion 1.0-4.0. EFFECT: increased efficiency, elimination of disagreeable odor of duck or goose meat, provision for production of high-quality meat.

RU 2 0 8 4 1 8 5 C 1

RU 2 0 8 4 1 8 5 C 1

Изобретение относится к птицеперерабатывающей промышленности, в частности к обработке мяса водоплавающей птицы (гусей, уток).

Известна композиция для посола мяса водоплавающей птицы (при приготовлении пастромы гусиной и утиной), включающая в свой состав соль поваренную 2,5 кг, перец черный молотый 0,4 кг и ароматизирующую добавку - чеснок свежий 3,5 кг на 100 кг мясного сырья.

Смесью натирают отдельные части тушек птицы, укладывают в емкости и заливают раствором, содержащим 10 20 л воды и 10 г нитрита натрия на 100 кг мясного сырья. Длительность посола 3 4 суток. После посола изделия подвергают кипячению при температуре 90 105°C в течение 6 8 часов и охлаждают в подвешенном состоянии до температуры 8°C (ОСТ 4998-75 Пастрома гусиная и утиная). Недостатком данного способа обработки мяса является то, что пряные добавки рассола и копильные вещества не в полной мере обеспечивают удаление специфического запаха мясного сырья в продуктах. В готовых изделиях ощущается запах утинового (гусиного) мяса.

Задачей описываемого изобретения является обработка утинового (гусиного) мяса посолочной смесью, обеспечивающей полную нейтрализацию специфического неприятного птичьего запаха. Данная техническая задача решается введением в посолочную смесь соли поваренной, перца черного, а также ароматизирующей добавки, содержащей лавровый лист измельченный и лук репчатый измельченный.

Соотношение и количественное содержание компонентов смеси следующее, кг на 100 кг мясного сырья:

соль поваренная 1,5 2,5  
 перец черный молотый 0,4 0,6  
 лавровый лист измельченный 0,05 0,10  
 лук репчатый измельченный 1,0 4,0

Анализ экспериментальных исследований позволил констатировать, что введение в посолочную композицию лука репчатого измельченного и лаврового листа измельченного в сочетании с солью и перцем черным молотым оказывает существенный эффект на органолептические свойства готовых изделий, сырье которых было обработано данной смесью. Практически полностью отсутствует запах утинового (гусиного) мяса, заметно ощущается аромат пряностей и специй.

Основная роль в этом случае отводится совместному использованию в смеси измельченных лука репчатого и листа лаврового. Объясняется это тем, что лук репчатый и лавровый лист содержат в своем составе определенное количество эфирных масел, которые способствуют нейтрализации запаха утинового (гусиного) мяса. Именно совместное использование этих двух компонентов дает ощутимый эффект не только в устранении неприятного птичьего запаха мяса и мясопродуктов из этого сырья, но и в приобретении специфического приятного аромата и вкуса готовых изделий.

Также следует отметить, что наряду с этими свойствами, добавки (главным образом лук) обладают еще и антиоксидантными свойствами из-за наличия в составе провитамина А (каротина). Этот компонент

способствует снижению окислительной порчи жировой ткани мясного сырья, вследствие чего предотвращается усиление или даже исключается появление неприятного запаха утинового (гусиного) мяса.

Учитывая вышеизложенное, установлено, что предлагаемый состав и определенное количественное соотношение компонентов посолочной смеси придают готовым изделиям улучшение органолептических показателей, полностью устраняя неприятный запах мяса водоплавающей птицы. Продукты приобретают аромат вкусовых добавок и пряностей.

Из различных видов мясопродуктов (полуфабрикаты, фарш, маринованные изделия, колбасы и копчености из мяса уток (гусей) в качестве образца приводится технология выработки пастромы утиной с применением предлагаемой смеси.

Подготовленное сырье натирают посолочной солью, приготовленной из используемых компонентов, и укладывают для засолки в чаны или ящики. Затем заливают рассолом, содержащим 10 30 литров воды и 10 15 г нитрата натрия на 100 кг сырья.

Длительность посола 3 4 суток при температуре 2 4°C. После окончания посола сырье направляют на копчение, которое проводят при температуре 90 105 °C в течение 6 8 час.

Аналогично проводят обработку сырья для маринованных изделий и копченостей.

Что касается фаршей, полуфабрикатов и колбасных изделий, то сырье обрабатывают сухой посолочной смесью без добавления раствора (воды).

После тепловой обработки пастрому охлаждают в подвешенном состоянии до температуры 8 10°C.

Пример 1. Посолочную смесь готовят следующего состава при определенном количественном соотношении компонентов, кг на 100 кг мясного сырья:

соль поваренная 1,5  
 перец черный молотый 0,4  
 лавровый лист измельченный 0,05  
 лук репчатый измельченный 1,0

Пример 2. Посолочную смесь готовят аналогично примеру 1, за исключением количественного соотношения компонентов, кг на 100 кг мясного сырья:

соль поваренная 2,5  
 перец черный молотый 0,6  
 лавровый лист измельченный 0,1  
 лук репчатый измельченный 4,0

Пример 3. Посолочную смесь готовят аналогично примеру 1, за исключением количественного соотношения компонентов, кг на 100 кг мясного сырья:

соль поваренная 2,0  
 перец черный молотый 0,5  
 лавровый лист измельченный 0,075  
 лук репчатый измельченный 2,5

Готовые изделия (пастрома утиная), сырье которых было обработано посолочной смесью, приготовленной по примерам 1 3, имели хорошие органолептические показатели (аромат и запах специй и копильных веществ). Полностью отсутствовал запах утинового мяса. На вкус продукт умеренно соленый, с нежной структурой мяса.

Пример 4. Посолочную смесь готовят

следующего состава при определенных количественных соотношениях компонентов, кг на 100 кг мясного сырья:

соль поваренная 1,0  
 перец черный молотый 0,2  
 лавровый лист измельченный 0,03  
 лук репчатый измельченный 0,5

Пример 5. Посолочную смесь готовят аналогично примеру 1, за исключением количественного соотношения компонентов, кг на 100 кг мясного сырья:

соль поваренная 3,0  
 перец черный молотый 0,8  
 лавровый лист измельченный 0,15  
 лук репчатый измельченный 6,0

Продукт, полученный из сырья, обработанного посолочной смесью по примеру 4, имеет ухудшенные органолептические показатели из-за наличия запаха специфического утиного мяса.

Продукт полученный из сырья, обработанного посолочной смесью по примеру 5, имеет также ухудшенные

органолептические показатели. Готовые изделия приобретают резкий запах лука, на вкус соленые, ощущается перец.

5 Таким образом, наилучшие органолептические показатели готовых изделий достигаются при обработке мясного сырья посолочной смесью, приготовленной по примерам 1-3.

#### Формула изобретения:

10 Композиция для посола мяса водоплавающей птицы, состоящая из поваренной соли, перца черного молотого и ароматизирующей добавки, отличающаяся тем, что в качестве ароматизирующей добавки она содержит лавровый лист и лук репчатый, взятые в измельченном виде, при следующем соотношении ингредиентов, кг на 100 кг сырья:

15 Поваренная соль 1,5 2,5  
 Перец черный молотый 0,4 0,6  
 Лавровый лист измельченный 0,05 0,1  
 Лук репчатый измельченный 1,0 4,0

25

30

35

40

45

50

55

60