



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

209 981

(11) (B1)

(61)

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 04 05 80
(21) PV 3083-80

(51) Int. Cl. A 22 C 7/00

(40) Zveřejněno 31 03 81
(45) Vydáno 31 08 82

(75)

Autor vynálezu BALAŠTÍK JAROSLAV ing., OSTROŽSKÁ NOVÁ VES

(54) Způsob standardního porcování masa

Vynález řeší standardní porcování masa na plátky nebo kostky o požadované hmotnosti, velikosti a jakosti.

Podstata vynálezu spočívá v tom, že hrubě nařezané maso se míchá se solí a vodou, popřípadě s jinými přísadami a takto získané dílo se po vytvarování strojně plátkuje nebo kostkuje ve zmrazeném nebo tepelně opracovaném stavu. Vytvarováním díla se získá z původně beztvaré hmoty masa v přirozeném stavu maso o požadovaném a vhodném profilu. Naplátkováním nebo nakostkováním takto připraveného masa se získají standardní porce a zužitkují se přitom různé druhy masa i nestejně kvalitního.

Vynález je využitelný při průmyslové výrobě pokrmů a v závodech společného stravování. Umožňuje mechanizaci jinak pracného a namáhavého ručního porcování. Způsob porcování masa podle vynálezu se osvědčil a je využíván při průmyslové výrobě masitých pokrmů.

Vynález se týká standardního porcování masa k přípravě masitých pokrmů v průmyslových závodech a v závodech společného stravování.

Při přípravě masitých pokrmů je třeba maso krájet na plátky nebo kostky, a to o stejné předem stanovené hmotnosti a velikosti.

Krájení masa na pravidelné tvary není dosud spolehlivě technologicky a technicky vyřešeno. Proto se maso určené na pokrmy z plátkovaného masa a na guláše krájí většinou ručně.

Nevýhodou ručního krájení masa je, že není zaručena stejná hmotnost plátků nebo kostek, takže strážník neobdrží příslušející hmotnost masa. Další nevýhodou ručního krájení je namáhavost práce, časté poranění nožem a nízká produktivita práce.

Strojní plátkování a kostkování celistvého masa v syrovém nebo tepelně opracovaném stavu rovněž nezaručuje pravidelnou hmotnost porcí, protože maso v přirozeném stavu představuje beztvorou hmotu. Tvarování celistvého masa ve zmrazeném stavu a jeho okamžité plátkování nebo kostkování vyžaduje vhodné velké kusy masa a některé plátky masa se během tepelné úpravy rozpadají v důsledku vnitřních blan. Při tomto postupu nelze použít maso přední a menší kousky masa, a do masa nelze přidávat další přísady. Strojní plátkování nebo kostkování listkovaného nebo comitrolovaného masa zmrazeného a zformovaného rovněž nepřináší řešení, protože takto získaný masitý pokrm má charakteristické znaky mletého masa.

Všechny shora uvedené nevýhody odstraňuje způsob standardního porcování masa podle vynálezu, jehož podstatou je, že se maso hrubě strojně pořeže a umíchá se solí a vodou a takto získané vazné dílo se po vytvarování strojně plátkuje nebo kostkuje ve zmrazeném nebo tepelně opracovaném stavu. Dalším význakem vynálezu je to, že se do díla vmíchají další potřebné složky, např. kostkovaná slanina, která se do celistvého masa jinak protkává ručně. Dokonalé vaznosti a pojivosti jednotlivých kousků masa se dosahuje zaležením díla, jeho odvzdušněním a naražením, a dále přidavkem spojky.

Předností tohoto způsobu je, že si maso uchová charakter celistvého masa, a že porce masa vykazují standardní hmotnost, tvar a jakost. Dále se odstraní ruční protkávání masa slaninou a jinými přísadami.

Příkladný způsob přípravy masa a standardního porcování podle vynálezu je uveden v následujících příkladech, kde díly jsou uvedeny v hmotnostních jednotkách.

Příklad 1.

10 dílů hovězího masa předního narezaného přes tříděrovou desku, 0,25 dílu jedlé soli a 0,6 dílu pitné vody se v míchačce míchá 10 min. Ze zaleželého díla se na vakuové narážečce naráží podélné šišky, zmrazí se na teplotu -3°C , vylisují se do tvaru odpovídajícímu zásobníku kostkovačky a maso se ihned strojně dělí na kostky o hmotnosti 25 g. Nakostkované maso se použije k přípravě hovězího guláše.

Příklad 2.

10 dílů vepřové plece nařezané přes dvouděrovou desku, 2 díly vepřového ořezu, 0,5 dílu jedlé soli, 0,2 dílu česnekové pasty, 0,02 dílu kmínu a 0,8 dílu pitné vody se v míchačce míchá 8 min. Zaleželé dílo se narazí do polyetylenové hadice a zmrazí se na teplotu -1°C . Zmrazené maso ve tvaru válce se zbaví fólie a porcuje se na plátky o hmotnosti 100 g. Naplátkované maso se opeče v tukové lázni a použije se k přípravě vepřové plece na šampiónech.

Příklad 3.

10 dílů hovězího masa předního nařezaného přes desku s otvory 20 mm, 1,2 dílu spojky z hovězího masa a 0,9 dílu nasyceného solného roztoku se umíchá a dílo se narazí do hadice. Po naležení se maso uvaří a vychlazené se naplátkuje. Toto maso se použije k přípravě vařeného masa s omáčkou.

Příklad 4.

10 dílů hovězího masa zadního nařezaného přes desku se třemi otvory, 0,5 dílu nakostkované slaniny, 0,2 dílu jedlé soli, 0,02 dílu koření a 0,7 dílu pitné vody se v míchačce míchá 12 min. Z naleželého díla se narazí na plech podélné šišky, upekou se a upečené maso se strojně plátkuje. Naplátkované maso se použije k přípravě svíčkové na smetaně.

Způsob standardního porcování podle vynálezu se při průmyslové výrobě pokrmů osvědčil. Byla prokázána senzorycky posuzovaná vysoká jakost a standardnost porcí masa. Způsob umožňuje mechanizaci náročné operace jakou je plátkování a kostkování syrového nebo tepelně opracovaného masa na pravidelné porce. Lze jej v praxi snadno realizovat na většinou dostupném strojním zařízení a za použití běžně používaných obalů, jako jsou např. hadice z plastických hmot. Dále je vynalezený způsob ekonomický pro nízkou spotřebu živé práce. Podle tohoto způsobu je možné připravovat veškeré masité pokrmy, u kterých se maso tepelně upravuje vařením, dušením, pečením nebo smažením a vyžaduje se plátkování nebo kostkování masa na porce o příslušné hmotnosti, tvaru a složení. Způsob přípravy masitých pokrmů podle tohoto vynálezu umožňuje jejich výrobu v průmyslových závodech a v závodech společného stravování.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Způsob standardního porcování masa, vyznačený tím, že hrubě nařezané maso na kousky o hmotnosti 20 až 150 g se míchá s 1,5 až 3 hmot. % soli kuchyňské a 5 až 15 hmot. % studené vody, popřípadě s jinými přísadami jako je slanina a koření a uleželé vytvarované dílo se strojně plátkuje nebo kostkuje ve zmrazeném stavu na teplotu -1 až -4°C nebo tepelně opracované na teplotu 60°C až 90°C .