



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

195239

(11) (B1)

(51) Int. Cl.³
A 22 C 11/00

/22/ Prihlášené 02 06 78
/21/ /PV 3595-78/

(10) Zverejnené 28 04 79

(45) Vydané 15 05 82

(75)

Autor vynálezu

BOŇR ŠTEFAN, BRATISLAVA

(54) Trvanlivá hydínová saláma a spôsob jej výroby

1

Vynález sa týka trvanlivej hydínovej salámy a jej výroby spôsobom tepelného opracovania studeným dymom, s dobrými chuťovými vlastnosťami a zvýšenou dobou skladovateľnosti.

V rámci hydínárskeho priemyslu SSR a ČSR sú vyrábané rôzne druhy salámov z hydínového mäsa. Všetky tieto druhy majú však pomerne veľmi krátku skladovaciu dobu /76 až 96 hodín/ i to v chladenom prostredí /1 až 10 °C/.

Tento nedostatok odstraňuje výrobok podľa vynálezu, ktorý volenou skladbou surovín, prísad a výrobnou technológiou má predpoklady dlhodobej trvanlivosti pri bežnej teplote.

Na výrobu trvanlivej salámy z hydínového mäsa podľa predmetného vynálezu sa používajú tieto suroviny, prísady a pomocné látky v tomto zložení:

morčacie prsia a stehná	
v skladbe 70:30	32,11 %
slepačie prsia a stehná	
v skladbe 60:40	32,11 %
bravčové mäso výrez	16,06 %
hovädzie mäso zadné	16,06 %
dusitanová zmes	2,18 %
cesnak	0,32 %
mleté čierne korenie	0,16 %
mletá rasca	0,06 %
mletý muškátový orech	0,06 %
korander	0,03 %
kutizínové črevá Ø 55 až 60 mm	0,85 %

Na výrobu trvanlivej hydínovej salámy sa používajú prsia a stehná z ťažkých kusov prípadne starších moriek a sliepok.

2

Tieto sa vykostia, zbavia kože a tuku, chrupavčitých častí, šliach a blán a mäso sa poreže spolu s bravčovým výrezom na rezačke s trojdierovým kotúčom. Porezané mäso sa ponechá odkvapať a obsušíť v chladiarni pri teplote 0 až 5 °C počas 24 hodín. Po tomto čase sa vloží do miešačky, nasolí dusitanovou zmesou /skladby: 98,5 % jedlá soľ, 0,6 % dusitan sodný, 0,7 % rafinovaný cukor, 0,2 % škrobový sirup suchý/ a riadne premieša. Znovu sa odloží na lôdnach do chladiarne pri teplote 0 až 5 °C počas 72 hodín.

Hovädzie mäso sa poreže na menšie kúsky, nasolí dusitanovou zmesou /obdobnej skladby/ a ponechá v chladiarni 72 hodín pri teplote 0 až 5 °C. Po odležaní sa zomelie na rezačke s celým zložením zakončeným doskou Ø 3 mm. Vloží sa do miešačky, pridajú sa všetky prísady a po krátkom čase miešania sa pridá morčacie, slepačie a bravčové mäso. Po premiešaní sa zmes zomelie na rezačke s jednoduchým zložením zakončeným doskou 4 až 5 mm. Zomletá zmes sa znovu premieša a rozloží na lôdne a nechá v chladiarni pri teplote 0 až 5 °C. Po 24 hodinách sa zmes bez ďalšieho miešania plní do kutizínových obalov.

Výrobok sa tepelne opracúva studeným dymom 72 hodín pri teplote 20 °C. Po skončení údenia sa výrobok ponechá vychladnúť a premiestňuje sa do sušiarne. V tmavej sušiarne sa udržiava teplota 12 až 16 °C a behom sušenia sa privádza studený dym. Doba sušenia je 18 až 21 dní.

Možnosť využitia vynálezu je v hydínárskom priemysle ČSSR, pretože výrobok je mož-

né vyrábáť na bežnom strojo-technologickom zariadení výrobní špecialít. Pre sušenie

sa vyžaduje sušiareň s privodom dymu 12 až 16 °C teplého.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

1. Trvanlivá hydínová saláma vyznačujúci sa tým, že zostáva z hydínového, bravčového a hovädzieho mäsa v pomere 10:2,5:2,5 a prísad ako sú dusitanová zmes, cesnak, mleté čierne korenie, rasca, muškátový orech a koriander.

2. Spôsob výroby trvanlivej hydínovej salámy podľa bodu 1, vyznačujúci sa tým,

že po základnej úprave mäsa, jeho pokrájaní, obsušení a odležaní sa melie, premiešava s prísadami a plní do kutizínových čriev a ďalej opracúva studeným dymom pri teplote 20 °C počas 72 hodín a suší v sušiarňi pri teplote 12 až 16 °C za neustáleho privodu studeného dymu počas 18 až 21 dní.