

**POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA**



**URZĄD
PATENTOWY
PRL**

O P I S P A T E N T O W Y P A T E N T U T Y M C Z A S O W E G O

70 865

Patent tymczasowy dodatkowy
do patentu _____

Kl. 53k, 6

Zgłoszono: 06.11.1971 (P. 151414)

Pierwszeństwo: _____

MKP A23I 1/31

Zgłoszenie ogłoszono: 30.05.1973

Opis patentowy opublikowano: 15.07.1974

Twórcy wynalazku: Jan Matyniak, Wojciech Doruchowski, Zofia Uhacz,
Jerzy Adach, Henryk Wcisło

Uprawniony z patentu tymczasowego: Centralne Laboratorium Przemysłu Jajczarsko-Drobiarskiego,
Poznań (Polska)

Sposób otrzymywania kremu mięsno-jarzynowego, zwłaszcza z mięsa drobiowego

Wynalazek dotyczy sposobu otrzymywania kremu mięsno-jarzynowego o polepszonych właściwościach dietetycznych, zwłaszcza z mięsa drobiowego.

Znane sposoby wytwarzania kremów mięsno-jarzynowych, w skład których wchodziło mięso, na przykład z drobiu i kompozycja różnych jarzyn a także mąka i dodatki przyprawowe, polegały na tym, że gotowane mięso i jarzyny łączono w stanie rozdrobnionym ze sobą i do mieszaniny dodawano wywar uzyskany z gotowania mięsa, a w końcu całość przesycano silnie tłuszczem. Duży dodatek tłuszczu a także skrobi spełniać miał rolę emulgatora i środka wiążącego, jednak nie dawało to oczekiwanego skutku i w rezultacie kremy wytwarzane znany sposób posiadały wiele wad konsystencji i smaku.

Szczególnie uwydatniającą się wadą w ten sposób otrzymywanego kremu była niemożliwość przeznaczenia go dla celów dietetycznych na przykład dla karmienia dzieci i osób dorosłych ze schorzeniami przewodu pokarmowego. Znaczne przetłuszczenie kremu, jego wadliwa struktura jak również obecność różnych substancji wyciągowych, między innymi zasad mięsnych, purynowych i innych, przekreślały jego przydatność dla celów dietetycznych. Sterylizacja takiego kremu, na przykład w puszkach przysparzała wiele trudności. Znaczne ilości tłuszczu, często powyżej 20% były powodem przemieszczania się go w czasie ogrzewania co doprowadzało do rozwarstwiania się składników. Próbowano temu zaradzić przez utrzymywanie puszek z kremem w ciągłym ruchu w czasie trwania sterylizacji stosując w tym procesie temperaturę 125°C i skrócony czas jej trwania 15 do 25 minut oraz stosowano różne sposoby chłodzenia, jednak wyraźnych dodatnich rezultatów nie uzyskano, przeciwnie wyższa temperatura oddziaływała destrukcyjnie. Wadę rozwarstwiania się kremu pogłębiał proces chłodzenia puszek po sterylizacji i dalej w okresie przechowywania w magazynach, ponieważ przechłodzony tłuszcz tworzył wyraźne i niepożądane zmiany jakościowe powodujące niejednorodność produktu.

Mając na uwadze opisane wyżej trudności wytyczono sobie cel opracowania sposobu otrzymywania kremu mięsno-jarzynowego zwłaszcza z mięsa drobiowego, pozbawionego tych wad i nadającego się dla celów dietetycznych i jednocześnie postanowiono wyznaczyć najbardziej optymalne parametry sterylizacji i chłodzenia.

Zadanie to zostało spełnione sposobem według wynalazku polegającym na tym, że połowę mięsa drobiowego przeznaczonego na wyrób kremu blanszuje się w ciągu 30 minut w kąpeli wodnej o temperaturze około 100°C i po starannym usunięciu wywaru rozdrabnia się i łączy z drugą połową rozdrobnionego mięsa pozosta-

wionego w stanie surowym, a następnie do mięsnej masy wprowadza ugotowane i rozdrobnione jarzyny połączone z płatkami owsianymi, które uprzednio potraktowane zostały w ciągu 10 – 15 minut wywarem jarzynowym o temperaturze 80 – 100°C, korzystnie około 90 – 95°C, a następnie całość dokładnie się homogenizuje. W końcu do otrzymanej jednorodnej masy mięsno–jarzynowej wprowadza się dodatki i przyprawy smakowe a wreszcie rozprowadza się w niej równomiernie ubitą pianę z jaj i tak długo kondycjonuje, utrzymując w stałym ruchu aż osiągnie się pożądaną stabilizację konsystencji i struktury, która powinna być gąbczasto–plastyczna, jednak pozbawiona pęcherzyków powietrza oraz w miarę płynna i smarowna. Otrzymany gotowy produkt umieszcza się w puszkach, tubach lub stojach i sterylizuje w znany sposób w autoklawach stosując temperaturę 117°C w ciągu 30 minut, a w końcu szybko chłodzi do temperatury 10°C.

Przy wykonywaniu sposobu według wynalazku jest korzystne aby stosunek wagowy suchej masy mięsa do suchej masy jarzyn i innych dodatków zbliżony był do proporcji 3 : 1, zaś ogólna zawartość wody w produkcie mieściła się w granicach 70 – 80%.

Stwierdzono, po licznych doświadczeniach i w toku przeprowadzanej produkcji, że sposób według wynalazku zapewnia otrzymanie produktu o doskonałych cechach organoleptycznych. Przeprowadzone badania wykazały, że posiada on wszelkie zalety jako odżywka dietetyczna dla ludzi chorych a nawet dla niemowląt. Wyeliminowanie substancji wyciągowych przez dokładne oddzielenie wywaru mięsnego, połączenie mięsa blanszowanego z mięsem surowym, specjalne potraktowanie płatków owsianych, które po zabiegu nie osiągają stanu całkowitego skleikowania i nabierają połączonych cech a także końcowy proces kondycjonowania i stabilizowania masy przy użyciu ubitego białka, przyczynia się do tego, że produkt nie rozwarstwia się w procesie sterylizacji, chłodzenia i w okresie przechowywania, utrzymując niezmiennie swoje walory dietetyczne i organoleptyczne.

Sposób według wynalazku przedstawiono bliżej w przykładzie wykonania.

P r z y k ł a d. W celu otrzymania dietetycznego kremu mięsno–jarzynowego z drobiu stosuje się: mięso drobiowe po rozbiorze, płatki owsiane, białko z jaj, jarzyny różne, wywar jarzynowy i przyprawy.

Mięso dzieli się na dwie połowy, z których jedną blanszuje się w wodzie przez 30 minut w temperaturze 100°C a następnie wywar oddziela od mięsa i przeznacza na inne cele a mięso rozdrabnia na wilku rzeźnickim stosując kolejno siatki o zróżnicowanych średnicach oczek i łączy z pozostałą połową surowego mięsa, które również rozdrabnia się w podobny sposób. Jarzyny gotuje się do miękkości w wodzie i oddziela od wywaru, po czym rozdrabnia się je na wilku.

Płatki owsiane traktuje się przez 12 minut wywarem z jarzyn o temperaturze 95°C uważając, aby zachowana była ich struktura i nie przekroczona granica punktu skleikowania, po czym wprowadza się do nich jarzyny i uzyskaną mieszaninę płatków z jarzynami i z wywarem jarzynowym łączy z masą mięsną oraz z przyprawami. Całość homogenizuje się w stanie ogrzanym na młynku koloidalnym a następnie wprowadza i równomiernie rozmieszcza w całej masie, stabilizator w postaci ubitej piany z białka jaj a w końcu w celu skondycjonowania utrzymuje w intensywnym ruchu aż masa przybierze pożądaną strukturę i konsystencję.

Otrzymany produkt umieszcza się w opakowaniach i sterylizuje w ciągu 30 minut w temperaturze 117°C a następnie szybko w ciągu 10 minut chłodzi do temperatury około 10°C.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób otrzymywania kremu mięsno–jarzynowego o własnościach dietetycznych, zwłaszcza z mięsa drobiowego o ograniczonej zawartości tłuszczu i dowolnej kompozycji jarzyn i dodatków przyprawowych, **znamienny** tym, że część, a korzystnie połowę użytego mięsa pozbawia się substancji wyciągowych przez blanszowanie w wodzie w ciągu około 30 minut w temperaturze około 100°C oraz przez usunięcie wywaru a następnie rozdrabnia i łączy z drugą częścią także rozdrobnionego, ale surowego mięsa i wprowadza do niego ugotowane jarzyny i wywar jarzynowy z płatkami owsianymi, które uprzednio potraktowane zostały tym wywarem przez okres 10 – 15 minut w temperaturze 80 – 100°C, korzystnie 95°C, dalej po dodaniu przypraw uzyskaną z połączenia masę homogenizuje się, rozprowadza w niej równomiernie ubitą pianę z jaj i kondycjonuje utrzymując w intensywnym ruchu aż osiągnie pożądaną strukturę i konsystencję a w końcu sterylizuje w znany sposób w opakowaniach przez okres 30 minut w temperaturze 117°C i chłodzi szybko do 10°C, przy czym korzystne jest w gotowym produkcie utrzymywać stosunek wagowy suchej masy mięsa do suchej masy jarzyn i innych dodatków w granicach zbliżonych do proporcji 3 : 1, zaś ogólną zawartość wody w granicach 70 – 80%.