

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

36 162

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 13/50 (2016.01)

A23B 4/044 (2006.01)

A23L 27/14 (2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2022-39546**

(22) Přihlášeno: **01.01.2022**

(47) Zapsáno: **21.06.2022**

(73) Majitel:
Mendelova univerzita v Brně, Brno, Černá Pole, CZ

(72) Původce:
doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., Brno, Řečkovice,
CZ
Ing. Jan Slováček, Brno, Bystřice, CZ
Zdeněk Morávek, Brno, Žabovřesky, CZ
Ing. Bc. Ondřej Šťastník, Ph.D., Kojetín, Kojetín I-
Město, CZ
Ing. Helena Pluháčková, Ph.D., Brno, Zábrdovice,
CZ

(54) Název užitého vzoru:
**Směs pro měkký salám s vysokým podílem
kuřecí prsní svaloviny a s přidavkem
českého kmínu**

Směs pro měkký salám s vysokým podílem kuřecí prsní svaloviny a s přídavkem českého kmínu

5 Oblast techniky

Podstata technického řešení je ve zpracování prsní svaloviny kuřat do masného výrobku s vyšší přidanou hodnotou za použití mletého českého kmínu (*Carum carvi*, L.).

10

Dosavadní stav techniky

Technické řešení se týká zpracování masa kuřat, kuřecí stehenní svaloviny, spolu s přídavkem mletého českého kmínu, který obsahuje vysoký obsah silic. Receptura masného výrobku je určena pro regionální provozovatele potravinářských podniků nebo masné výrobny s potravinami v režimu výroby a označení bio nebo regionální potravina s využitím CHOP Český kmín (PDO-CZ-0382). Kmín kořený (*Carum carvi*, L.) je obvyklé koření v masné výrobě, nicméně má limity použití z důvodu dopadu na sensorické deskriptory jako je vzhled masného výrobku na řezu, vůně a chuti. Proto je jeho použití typické v mleté podobě a jako základ kořeních směsí, kde nemá tvořit dominanci právě s ohledem na jeho výraznost.

20

Podstata technického řešení

Technické řešení se týká směsi pro měkký salám s vysokým podílem kuřecí prsní svaloviny a přídavkem českého kmínu, pro kterou se zpracovává maso kuřat, kuřecí prsní svaloviny, spolu s vepřovým tučným výřezem (VVbk) a za přídavku mletého českého kmínu, který obsahuje vysoký obsah silic. Receptura masného výrobku je určena pro regionální provozovatele potravinářských podniků nebo masné výrobny s potravinami v režimu výroby a označení bio nebo regionální potravina s využitím CHOP Český kmín (PDO-CZ-0382). Kmín kořený (*Carum carvi*, L.) je obvyklé koření v masné výrobě, nicméně má limity použití z důvodu dopadu na sensorické deskriptory jako je vzhled masného výrobku na řezu, vůně a chuti. Proto je jeho použití typické v mleté podobě a jako základ kořeních směsí, kde nemá tvořit dominanci právě s ohledem na jeho výraznost. Český kmín je do jisté míry unikátní formou koření, které v rámci EU požívá značky chráněné označení původu (CHOP). U kmínu pěstovaného ve vymezené oblasti je hlavní součástí silice karvon. Jeho obsah je vyšší než 50 % (cca kolem 60 %), na rozdíl od ostatních kmínů, v jejichž silicích převažuje D-limonen. A je to právě karvon, jako nejcennější ze složek z kmínové silice, u něhož jsou doloženy léčivé, antiseptické a retardační účinky na mikroorganismy. Receptura kombinuje efekt koření s dalšími pozitivními vlastnostmi, které budou mít i rozhodující vliv v oblasti marketingu a reklamy malých regionálních výrobců. Zároveň díky postupu výroby a kombinaci surovin nejsou ovlivněny jakostní parametry masného výrobku a je zachována jeho sensorická jakost. Tento výrobek je vhodný pro výrobce baget orientující se na použití nutričně hodnotných a kvalitních surovin.

35

40

Kuřata jsou vykostěna na bourárně/porcovně obvyklým způsobem bez zbytečných zářezů do svaloviny, důležité je odstranit veškeré části, které mohou snížit jakost výsledného produktu. Je tedy nutné odstranit kosti, kloubní pouzdra, chrupavky, úpony svalů a kůži. Takto připravenou surovinu vložíme do kutru, kam dále přidáme ve třech fázích: i) sůl a vodu ve formě ledu, ii) koření, a iii) vepřové výrobní maso. Vše opatrně, a přitom důkladně kutrujeme (max. do 8 °C) a vymícháme tak, abychom získali homogenní a jemné kompaktní masné dílo. Toto dílo umístíme do narážky a plníme do polyamidových obalů průměru 60 mm, délky 50 cm. Po rozvěšení na udírenský vozík, vložíme do automatizované udírně. Je nutné zajistit dostatečný prostor mezi jednotlivými salámy a spustíme režim vaření, který by měl zahrnovat fáze vybarvení a vaření při postupném zvýšení teploty v komoře až na 82 °C (vpichová sonda 70 °C/10 minut). Po vyjmutí

50

z prostoru udírny a vychlazení sprchováním (8 °C v jádře) by měl výrobek splňovat podmínky pro jeho uvádění na trh po dobu 21 dní (při teplotě do 8 °C).

- 5 Český kmín je do jisté míry unikátní formou koření, které v rámci EU požívá značky chráněné označení původu (CHOP). U kmínu pěstovaného ve vymezené oblasti je hlavní součástí silice karvon. Jeho obsah je vyšší než 50 % (cca kolem 60 %), na rozdíl od ostatních kmínů, v jejichž silicích převažuje D-limonen. A je to právě karvon, jako nejcennější ze složek z kmínové silice, u něhož jsou doloženy léčivé, antiseptické a retardační účinky na mikroorganismy. Receptura kombinuje efekt koření s dalšími pozitivními vlastnostmi, které budou mít i rozhodující vliv
- 10 v oblasti marketingu a reklamy malých regionálních výrobců. Zároveň díky postupu výroby a kombinaci surovin nejsou ovlivněny jakostní parametry masného výrobku a je zachována jeho senzorická jakost. Douzení masného výrobku po jeho uvaření poskytuje potřebné doplnění senzorických vlastností, které tvoří deskriptory, které by mohly být negativně ovlivněny.

15

Příklad uskutečnění technického řešení

- Směs pro měkký salám s vysokým podílem kuřecí prsní svaloviny a s přídavkem českého kmínu, kde suroviny pro 100 kg výrobku sestávají z: 33,36 kg kuřecí prsní svaloviny, 40,05 kg vepřového
- 20 výrobního masa VVbk (VVbk = vepřový výřez je vepřové maso s obsahem tuku do 50 %), 23,99 kg vody, 1,88 kg dusitanové solící směsi, 0,50 kg českého kmínu mletého, 0,02 kg černého pepře mletého, 0,20 kg papriky sladké mleté.

25 Průmyslová využitelnost

- Masný výrobek najde uplatnění při zpracování kuřecího masa tuzemskými výrobci do vysoce kvalitních masných výrobků. Řešení tak mohou využívat regionální výrobci, malé masné výrobny, kteří se orientují na zákazníky vyžadující vyšší přidanou hodnotu potravin a informace o receptuře
- 30 a surovinách jsou podstatnou částí komunikace se zákazníkem.

NÁROKY NA OCHRANU

- 5 1. Směs pro měkký salám s vysokým podílem kuřecí prsní svaloviny a s přídavkem českého kmínu, **vyznačující se tím**, že na 100 kg směsi sestává z 33,36 kg kuřecí prsní svaloviny, 40,05 kg vepřového výrobního masa s obsahem tuku do 50 %, 23,99 kg vody, 1,88 kg dusitanové solící směsi, 0,50 kg českého kmínu mletého, 0,02 kg černého pepře mletého, 0,20 kg papriky sladké mleté.