



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **618**

(51) **МПК(2013) А 22 С 11/00**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

2

(21) 0800237

(22) 31.07.2008

(46) Бюл.96, 2014

(71) Технологический университет Таджикистана.

(72) Икрами М.Б., Мирзорахимов К.К., Ясинов М.М., Шарипова М.Б., Тураева Г.Н. (ТJ).

(73) Икрами М.Б., Мирзорахимов К.К., Ясинов М.М., Шарипова М.Б., Тураева Г.Н. (ТJ).

(54) **СПОСОБ ПРИДАНИЯ ОКРАСКИ МЯСНЫМ ИЗДЕЛИЯМ**

(56) 1. Соколов А.А. и др. Технология мяса и мясо-продуктов. М.: Пищевая промышленность, 1970,
2. Авторское свидетельство СССР № 163918, кл.22 С 11/00, 1963

3. Шумиляк А.А. и др. Применение красителей в производстве мясопродуктов // Пищевая промышленность, №7, 1991 - с. 111

(57) Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способам придания окраски мясным изделиям и может использоваться при изготовлении, например колбас.

Способ заключается в том, что в процессе приготовления, в фаршевую композицию (измельченное мясо, мука, растворенные в воде сахар, соль), из расчета на 1 кг, при перемешивании добавляют предварительно растворенные в воде 6-8 г красителя, полученного из растения «зверобой» и 3,5 г нитрита натрия.

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способам придания окраски мясным изделиям, например колбасам.

Известен способ придания окраски мясным изделиям добавлением в них нитритов и нитратов. [1] Недостатком способа является образование канцерогенных нитрозаминов при взаимодействии остаточного нитрита с вторичными аминами.

Известен способ, предусматривающий добавление в фарш крови убойных животных. [2] Недостатком способа является неустойчивость цвета изделий.

Прототипом является способ [3], при котором окрашивание приготавливаемой при перемешивании фаршевой композиции (измельченное мясо, мука, растворенные в воде сахар, соль, краситель и нитрит натрия) осуществляют красителем из растительного сырья в присутствии 7 г нитрита натрия, вводимых в 1 кг фаршевой композиции. В качестве красителя используют 6-8 г сока красной свеклы. Недостатком прототипа являются неустойчивость окраски, ощущение вкуса и запаха свеклы в готовом продукте.

Целью изобретения является устранение недостатков прототипа путем частичной замены

токсичного нитрита натрия и получение устойчивой окраски.

В отличие от прототипа, в заявляемом способе для придания окраски использован краситель из растительного сырья - зверобоя, в два раза уменьшено количество вносимого нитрита натрия, что позволило придать устойчивую окраску мясным изделиям.

Возможность применения исследуемых пищевых красителей для частичной или полной замены нитрита натрия, вводимого в мясные изделия для образования розового цвета, была осуществлена в модельных системах, представляющих собой фаршевые композиции на мясной основе для колбас.

Технический результат достигается тем, что в процессе приготовления в фаршевую композицию (измельченное мясо, мука, растворенные в воде сахар, соль), из расчета на 1 кг, при перемешивании добавляют 6-8 г красителя из растения «зверобой» и 3,5 г нитрита натрия, предварительно растворенных в воде.

Дальнейшая обработка фарша осуществляется согласно технологической инструкции в зависимости от вида продукта.

Готовые продукты имеют хорошие органолептические показатели и сохраняют розовый цвет в течение 30 дней.

Формула изобретения

Способ придания окраски мясным изделиям, заключающийся в том, что в процессе приготовления в фаршевую композицию (измельченное мясо, мука, растворённые в воде сахар, соль), из расчёта на 1 кг, при перемешивании добавляют 6-8 г красителя, полученного из растения «зверобой» и

нитрит натрия, предварительно растворённых в воде, **отличающийся тем, что** в качестве окрашивающего средства используют краситель, полученный из растения «зверобой», нитрит натрия вводят в количестве 3,5 г.

Компьютерный набор: Фатхуллова М.С.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.