



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2012 00415

(22) Data de depozit: 11.06.2012

(41) Data publicării cererii:
30.01.2014 BOPI nr. 1/2014

(71) Solicitant:
• POPA IOAN, STR. BRADULUI NR. 2,
BLAJ, AB, RO

(72) Inventatori:
• POPA IOAN, STR. BRADULUI NR. 2,
BLAJ, AB, RO

(54) COMPOZIȚIE DE SALAM DE VITĂ PREMIUM CRUD USCAT,
ȘI PROCEDEU DE OBTINERE

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un produs din carne tip salam, și la un procedeu pentru obținerea acestuia. Produsul conform invenției cuprinde, în părți în greutate, 95...105 p.g. carne tocată de vită, 40...45 p.g. carne de vită de lucru, 1,75...2,5 p.g. condimente uzuale, 0,01...0,1 p.g. enzime, 0,01...0,05 cultură starter, 2...4 p.g. sare, 0,01...0,07 p.g. amestec de nitrați și nitriți. Procedeu conform invenției constă din tranșarea cărnii,

după care se congelează și se amestecă apoi cu celelalte ingrediente, rezultând o pastă omogenă care se introduce în membrane colagenice, fiind apoi prelucrate prin afumare și uscare, apoi păstrate în camere la o temperatură de 8...15°C și o umiditate de 75...80%.

Revendicări: 2

Cu începere de la data publicării cererii de brevet, cererea asigură, în mod provizoriu, solicitantului, protecția conferită potrivit dispozițiilor art.32 din Legea nr.64/1991, cu excepția cazurilor în care cererea de brevet de invenție a fost respinsă, retrasă sau considerată ca fiind retrasă. Întinderea protecției conferite de cererea de brevet de invenție este determinată de revendicările conținute în cererea publicată în conformitate cu art.23 alin.(1) - (3).



Compozitie de salam de vita premium crud uscat si procedeu de obtinere

Inventia se refera la o compozitie de salam exclusiv din carne de vita crud uscat si la un procedeu de obtinere a acestuia.

Sunt cunoscute mai multe sortimente de salam de vita crud uscate, care contin in compozitie: carne de vita, slanina de porc, condimente, adjuvanti, sare.

Dezavantajele acestor preparate sunt obtinerea unor produse cu ovaloare nutritiva mai scazuta si cu o perioada de uscare mai mare.

Brevetul DE10343409 descrie carnati cruzi obtinuti pe baza unei compoziti ce contine carne, grasime, cartofi, lapte si aromatizanti.

Brevetul ES2108644 descrie salamuri crude obtinute din carne de pasare, uleiuri vegetale cazeinat, soia si aditivi.

Brevetul EP2415361 descrie salamuri crude de pasare in combinatie cu seminte si uleiuri din seminte.

Dezavantajele principale ale solutiilor tehnice mentionate in brevetele descrise anterior sunt valoarea nutritiva scazuta si perioada de uscare mai mare.

Inventia rezolva neajunsurile celorlalte produse, prin gasirea unor proportii optime intre elementele compozitiei care sa asigure obtinerea unui salam crud uscat de calitate superioara, cu valoare nutritiva mai ridicata si perioada de uscare mai scazuta.

Compozitia de salam de vita premium uscat inlatura dezavantajele mentionate anterior prin aceea ca este constituita din:

- ✓ 95-105 % - Vita calit I;
- ✓ 40-47 % - Carne vita lucru 50/50;
- ✓ 1,75 - 2,5 % - Condimente (ca de exemplu: Condimente si extracte naturale de condimente, Dextroza, Glucono-delta - lactona, Erythorbat de sodiu, Potentiator de gust : glutamat de sodiu sau monoglutamat de sodiu, antioxidanti : izoascorbat de sodiu, acid ascorbic, Sare iodata, extracte de condimente, extract drojdii, 5-ribonucleotide disodice);
- ✓ 0,01 - 0,1 % - Enzime;
- ✓ 0,01 - 0,05 % - Cultura starter (ca de exemplu : Staphylococcus carnosus, - xylosus ; Debaryomyces hansenii; Lactobacillus curvatus; Pediococcus pentosaceus, Pediococcus acidilactici; Lactobacillus sakei; Micrococcus Varians pe suport de zaharuri);
- ✓ 2 - 4,5 % - Sare;
- ✓ 0 01 - 0,07 % - Amestec de nitrati si nitriti .

Procedeu de obtinere a salamului de vita premium crud uscat inlatura dezavantajele mentionate anterior prin aceea ca este alcatuit din urmatoarele etape tehnologice succesive:

- receptie si depozitare materii prime si materii auxiliare
- pregatirea materiei prime
- pregatirea compozitiei

- umplerea compozitiei in membrana
- maturare produs
- uscare produs
- afumare produs
- depozitare produs finit

Prin optimizarea parametrilor de proces, dar si prin compozitia produsului se inlatura dezavantajele celorlalte produse.

In continuare se da un exemplu de realizare al inventiei.

Se realizeaza o compozitie pentru salam de vita premium uscat alcatuita din:

95-105 % - Vita calit I (o parte tocata, o parte taiata la ghilotina); 40-47 % - Carne vita lucru 50/50(taiata la ghilotina); 1,75 - 2,5 % - Condimente (ca de exemplu: Condimente si extracte naturale de condimente, Dextroza, Glucono-delta - lactona, Erythorbat de sodiu, Potentiator de gust : glutamat de sodiu sau monoglutamat de sodiu, antioxidanti : izoascorbat de sodiu, acid ascorbic, Sare iodata, extracte de condimente, extract drojdii, 5-ribonucleotide disodice); 0,01 - 0,1 % - Enzime; 0,01 - 0,05 % - Cultura starter (ca de exemplu : Staphylococcus carnosus, - xylosus; Debaryomyces hansenii; Lactobacillus curvatus; Pediococcus pentosaceus, Pediococcus acidilactici; Lactobacillus sakei; Micrococcus Varians pe suport de zaharuri); 2 - 4,5 % - Sare; 0 01 - 0,07 % - Amestec de nitrati si nitriti.

Pregatirea materiei prime consta in urmatoarele: carnea de vita calit I, se transeaza, se alege si se congeleaza, carne lucru de vita 50/50, dupa transare se congeleaza si ea.

Pregatirea compozitiei contine etapele descrise mai jos.

Carnea de vita I si carne vita lucru 50/50 congelate se taie la ghilotina. Sortimentul Salam de vita Premium necesita carne de vita I congelata care se toaca la masina de tocat, prin sita de 3 mm. Carnea de vită I si carne vita lucru 50/50 in stare congelata se cuterizeaza impreuna cu condimentele, aditivii si cultura starter pana se obtine o compozitie mozaicata din carne rosie cu grasime de vita (de la carnea vita lucru 50/50) repartizata uniform in pasta. Carne de vita tocata, se adauga ultima data in cutter. Inainte de a se scoate pasta din cutter si adauga sare si amestecul de nitrati si nitriti. Se omogenizeaza amestecul in pasta de carne, dupa care se scoate din cutter.

Compozitia obtinuta se introduce in sprit cu vacuum si se umple si se clipseaza la ambele capete in membrane colagenice special destinate produselor crud uscate, formându-se batoane de aprox. 20 cm lungime.

Dupa umplere batoanele de salam se aranjează pe bețe si se așează pe rame. Se matureaza 48 de ore la temperature de 16 °C si umiditate 75% - 80%.

Tratamentul termic, se realizeaza in celule de afumare special destinate acestor tipuri de salamuri crud uscate si cuprinde etape de uscare, afumare repetate la parametrii tehnologici diferiti.

Astfel uscarea se face la o temperatura a aerului care porneste de la 16 la 26°C. Timpii de uscare difera de la 12 si 24 h.

Afumarea se realizeaza la temperaturi cuprinse intre 18-26°C. Timpii de afumare: 20-40 min. Primul fum se va da produsului cand pH-ul acestuia este aprox. 5,4.

Operatia de afumare (separata de cate o operatie de uscare) se repeta de 3 ori, urmand ca al patrulea fum sa fie optional.

După etapele de uscare si afumare finale produsul se eticheteaza si se depozitează până la livrare așezat pe bețe în camere de pastrare la temperatura de +8 - +15 °C și umiditate de 75% - 80%.

Revendicari:

1. Compozitie de salam de vita premium crud uscat caracterizata prin aceea ca este constituita din:

- ✓ 95-105 % - Vita calit I;
- ✓ 40-47 % - Carne vita lucru 50/50;
- ✓ 1,75 - 2,5 % - Condimente (ca de exemplu: Condimente si extracte naturale de condimente, Dextroza, Glucono-delta - lactona, Erythorbat de sodiu, Potentiator de gust : glutamat de sodiu sau monoglutamat de sodiu, antioxidanti : izoascorbat de sodiu, acid ascorbic, Sare iodata, extracte de condimente, extract drojdii, 5-ribonucleotide disodice);
- ✓ 0,01 - 0,1 % - Enzime;
- ✓ 0,01 - 0,05 % - Cultura starter (ca de exemplu : Staphylococcus carnosus, - xylosus ; Debaryomyces hansenii; Lactobacillus curvatus; Pediococcus pentosaceus, Pediococcus acidilactici; Lactobacillus sakei; Micrococcus Varians pe suport de zaharuri);
- ✓ 2 - 4,5 % - Sare;
- ✓ 0 01 - 0,07 % - Amestec de nitrati si nitriti .

2. Procedeu de obtinere a salamului de vita premium crud uscat caracterizat prin aceea ca in conformitate cu revendicarea 1 este alcatuit din:

- receptie si depozitare materii prime si materii auxiliare
- pregatirea materiei prime
- pregatirea compozitiei
- umplerea compozitiei in membrana
- maturare produs
- uscarea produs
- afumarea produs
- depozitare produs finit

