



(12) CERERE DE BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. cerere: a 2013 00215

(22) Data de depozit: 12.03.2013

(41) Data publicării cererii:
30.10.2014 BOPI nr. 10/2014

(71) Solicitant:
• TOMPEA PETRU, STR. ȘINCAI NR. 36,
DROBETA TURNU SEVERIN, MH, RO

(72) Inventatori:
• TOMPEA PETRU, STR. ȘINCAI NR. 36,
DROBETA TURNU SEVERIN, MH, RO

(54) CÂRNAȚI BOIEREȘTI CU JUMĂRI

(57) Rezumat:

Invenția se referă la un procedeu de prepararea unui produs alimentar. Procedeu conform invenției constă în prelucrarea unui amestec din 70% carne de porc și 30% carne de mânzat, care se taie în cuburi cu latura de 8...10 mm, se adaugă 8% jumări întregi sau măcinate, rezultate din prăjirea grăsimii, se adaugă 4% condimente naturale, după care amestecul se introduce în

intestine de porc subțiri și se supune alternativ, timp de 4 h, uscării în curent de aer cu o viteză de minimum 13 m/s și conservării prin afumare la temperatura de 55...60°C, timp total de 24 h.

Revendicări: 3

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).



DESCRIEREA INVENȚIEI

CÂRNAȚI BOIEREȘTI CU JUMĂRI

Invenția se referă la procedeul de preparare a cârnaților din carne de porc și în amestec cu carne de mânzat, îmbinând metodele străvechi cu noutatea și folosind tehnologia actuală.

În prezent majoritatea cârnaților se fac din carne de porc, sau în amestec cu carne de vită, oaie, capră, la care se adaugă slănină și se macină împreună, după care se adaugă diferite condimente, aditivi alimentari, coloranți, proteine vegetale, conservanți, etc. și se introduc în mațe de porc, de oaie, sau în membrane artificiale. Cârnații astfel preparați se livrează proaspeți, uscați, afumați natural sau artificial.

După cum se știe strămoșii noștri, înainte apariției mașinilor de măcinat carne, făceau cârnații, tăind carnea și slăcina cu cuțitul sau cu satârul, adăugând numai condimente naturale. Dezavantajul acestora era că la prăjire bucățile de carne se prăjeau mai repede decât cele de slănină, lăsând un gust puțin grețos și având colesterol ridicat.

Obiectivul prezentei invenții este de a produce cârnați de calitate superioară, cu gust deosebit, conținut scăzut de colesterol, folosind numai ingrediente naturale, cu un nou procedeu de fabricație și o rețetă nouă.

Noul procedeu de preparare a cârnaților presupune următoarele etape: se alege numai mușchiul de carne de porc proaspătă sau refrigerată (nu se folosește carne congelată), fără grăsime, mai precis pulpă, spată, cotlet și ceafă, care se taie în cuburi, cu latura de 8-10 mm; separat se alege slăcina, fără osânză, care se taie în cuburi, cu latura de 12-16 mm și se prăjește în untură până când se obțin jumări puțin rumenite; după răcire jumările întregi, sau măcinate, se amestecă împreună cu carnea, tăiată cuburi în proporție de 88% carne și 8% jumări, la care se adaugă în proporție de 4% condimente naturale, sare, piper, boia de ardei dulce și iute, usturoi măcinat; toate ingredientele, fără a adăuga apă, se amestecă cu malaxorul, după care se introduc în mațe de porc, având grijă să nu rămâna aer în interiorul acestora. Cârnații astfel preparați se atâră la svântat în camere cu ventilație, unde se lasă 24 de ore, după care se afumă natural, cu fum cald obținut din lemn de fag sau cireș. Afumarea se face timp de 24 de ore, alternând perioade de fum cu perioade de ventilație fără fum. Se pot consuma ca atare, sau se pot usca în spații puternic ventilate. Carnea de porc tăiată în

cuburi se poate amesteca cu carne de mânzat, fără grăsime, tăiată la fel în cuburi, în proporție de 70% porc și 30% mânzat. Deasemenea se pot adăuga și alte condimente naturale, cu mențiunea că nu trebuie să se pună conservanți, aditivi, proteine vegetale, potențiatori de gust, arome, coloranți, sau orice fel de substanțe sintetice.

Unul dintre avantajele acestui procedeu de preparare, față de cele actuale, este acela că prin tăierea cărnii în cuburi, aceasta își păstrează textura, avînd un alt gust față de carnea măcinată, la care i se modifică textura prin măcinare, iar în combinație cu jumările de slănină, după prăjire, cărnații au un gust deosebit, îmbinând gustul de friptură cu aroma de jumări. Totodată prin înlocuirea slăninei cu jumări de slănină și folosirea mușchiului fără grăsime, în proporție de 88% mușchi și 8% jumări (restul de 4% condimente), se reduce mult nivelul colesterolului dăunător, față de rețetele clasice la care se pune în proporție de 30-35% slănină. Deasemenea cărnații astfel obținuți, prin folosirea numai a condimentelor naturale și a metodelor de afumare tradiționale, pe care le foloseau și strămoșii noștri, sunt mult mai sănătoși.

În continuare se prezintă varianta de preparare cu carne de porc și jumări nemăcinate. Se taie mușchiul de porc, fără grăsime, în cuburi cu latura de 8mm, cu aparatul de tăiat cuburi, se taie slămina, în cuburi cu latura de 12mm, care se prăjește în untură, până când începe să se rumenească, apoi se amestecă, în proporție de 88 % carne cuburi, 8% jumări cuburi, 1,1% sare, 0,2% piper măcinat, 0,4% boia de ardei dulce, 0,3% boia de ardei iute și 2% usturoi măcinat, care se amestecă bine cu malaxorul, după care amestecul se introduce în mațe de porc subțiri, cu mașina de umplut cărnați. Se folosește numai carne proaspătă sau refrigerată. Cărnații obținuți se atârnă la svântat, în curent de aer, timp de 24h, după care se afumă cu fum cald rezultat din arderea lemnului de fag, sau cireș, timp de 24h alternând reprize de fum cu reprize de ventilație.

Există variante de combinare a cărnii de porc 70%, cu carne de mânzat 30%, dar ambele tăiate în cuburi, măcinarea jumărilor, folosirea și a altei combinații de condimente și în alte proporții, dar numai naturale și fără conservanți.

REVENDICĂRI

1. Față de actualele metode de preparare a cârnaților, care preponderent folosesc carne măcinată, distrugând textura inițială a acesteia, în amestec cu slănină, condimente, arome, conservanți, etc., noul procedeu de preparare a cârnaților se caracterizează prin aceea că se folosește numai carne fără grăsime, tăiată în cuburi și amestecată cu jumări, întregi sau măcinate, la care se adaugă numai condimente naturale, fără conservanți.

2. În legătură cu revendicarea 1 amestecul obținut se introduce în mațe de porc subțiri, se svântă în curent de aer și se afumă cu fum cald alternând cu reprize de ventilație.

3. În concordanță cu revendicarea 1 carnea de porc se poate înlocui cu un amestec de carne de porc, în proporție de 70% și carne de mânzat 30%, dar ambele tăiate în cuburi.