

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(19) **RU** (11)

2157633 (13) **C1**

(51) МПК⁷ А23В4/03

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

Статус: по данным на 17.02.2016 - прекратил действие
Пошлина: учтена за 10 год с 09.06.2008 по 08.06.2009

(21), (22) Заявка: 99112096/13, 08.06.1999

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
08.06.1999

(45) Опубликовано: 20.10.2000

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: Борисочкина Н.В. Совершенствование
производства копченой, вяленой, соленой, пряной и
маринованной рыбной продукции, экспрес-
информация. Обработка рыбы и морепродуктов. М.:
ВНИИЭРХ, вып. 7, с.22-23. SU 1219034 А, 23.03.86.

Адрес для переписки:

690600, г.Владивосток, ГСП, ул. Луговая 52-Б,
Дальрыбвтуз, Центр по охране прав
интеллектуальной собственности, Кравцовой Ю.Ю.

(71) Заявитель(и):

Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет

(72) Автор(ы):

Васильев А.И.,
Стародубцева Н.Б.

(73) Патентообладатель(и):

Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЯЛЕННОЙ РЫБЫ

(57) Реферат:

Изобретение может быть использовано для изготовления вяленой рыбы. Мороженую рыбу размораживают на воздухе, разделяют, снова замораживают при температуре от минус 10 до минус 18°C в течение 24-48 ч. Затем сушат в течение 8-15 ч при температуре от 0 до 10°C. После чего рыбу солят сухой посольной смесью и снова сушат при температуре не выше 27°C не более 12 ч. Готовый продукт имеет высокие потребительские качества, мягкую консистенцию. Может быть рекомендован для диетического питания.

Изобретение относится к области обработки гидробионтов, в частности к технологии изготовления вяленой рыбы.

Известен способ изготовления вяленой рыбы, включающий разделку, обработку, посол, вяление. Вяление рыбы проводят в сушильной камере при температуре от 15 до 28°C, продолжительность вяления составляет от 3 до 10 суток (ТИ N 87, сб.технологических инструкций по обработке рыбы, ВНИРО, т.2, 1994, ГОСТ 1551-93).

Недостатком данного способа является получение продукта с низкими потребительскими качествами, жесткой консистенцией.

Известен способ изготовления вяленой рыбы, предусматривающий разделку рыбы до частей, не содержащих костей, посол пищевой поваренной солью с использованием в качестве пищевых добавок консервантов, подсушивание до частичного удаления влаги (Заявка РФ N 96117949/13, 6 А 23 В 4/03, приоритет от 09.09.96 г, опубл. 27.11.98 г.).

Недостатком данного способа является получение продукта с низкими потребительскими качествами, использование консервантов не позволяет отнести готовый продукт к диетическому.

Наиболее близким техническим решением является способ приготовления подвяленной ставриды с пониженным содержанием соли. Сущность способа заключается в том, что посол рыбы совмещают с размораживанием. Размораживание и посол неразделанной рыбы проводят в охлажденном насыщенном тузлуке (18-25% соли), причем после того как температура рыбы достигнет минус 5°C, она выдерживается при такой температуре в тузлуке в течение 1 ч. Затем рыбу разделяют и направляют на сушку. Сушку

проводят при температуре 25°C в течение 0,5 - 2 ч. В готовом продукте содержание влаги около 70%, содержание соли менее 2% (Совершенствование производства копченой, вяленой, соленой, пряной и маринованной рыбной продукции// Информ.пакет: Обработка рыбы и морепродуктов/ ВНИЭРХ. - М. - 1991. - Вып.VII (II). - С.22-23). Недостатком данного способа является высокая обсемененность продукции микроорганизмами в результате совмещения размораживания и посола.

Задачей данного изобретения является приготовление продукции диетического назначения с пониженным содержанием соли и мягкой консистенцией.

Задача достигается тем, что разделанную рыбу замораживают при температуре от минус 10 до минус 18°C, в течение 24 - 48 ч, сушат в течение 8-15 ч при температуре 0 - 10°C. После чего рыбу солят сухой посольной смесью и снова сушат при температуре не выше 27°C, не более 12 ч.

Способ осуществляется следующим образом.

Разделанную рыбу помещают в морозильную камеру и замораживают. Замороженную рыбу укладывают на сетки, помещают в сушильную камеру, сушку осуществляют при температуре 0-10°C в течение 8-15 ч. Затем рыбу солят сухой посольной смесью и вновь сушат при температуре не выше 27°C не более 12 ч. Готовый продукт имеет мягкую консистенцию, высокие вкусовые качества, содержание соли не превышает 2%.

Установлено, что в процессе замораживания и последующей сушки белки мышечной ткани рыб претерпевают структурные изменения, в результате чего готовый продукт имеет мягкую консистенцию, пористую структуру. Процесс замораживания позволяет избежать добавления консервантов при получении продукта с низким содержанием соли, не ухудшая микробиологические показатели.

Пример 1. Мороженую рыбу размораживают на воздухе, разделяют, моют, затем замораживают при температуре минус 10°C в течение 24 ч. Замороженную рыбу укладывают на сетки, помещают в сушильную камеру и сушат при температуре 6°C в течение 10 ч. Затем рыбу солят путем перемешивания в миксере с посольной смесью в течение 1 ч и вновь сушат при температуре 23°C, в течение 12 ч.

Готовая продукция имеет высокие потребительские качества, мягкую консистенцию. Содержание хлористого натрия 1,8%.

Пример 2. Осуществляют по примеру 1, но замораживание ведут при температуре минус 18°C в течение 48 ч, замороженную рыбу сушат при температуре 10°C в течение 15 ч, а затем рыбу солят путем приправления посольной смесью и выдерживания в посольной емкости в течение 12 ч при температуре не более 2°C. Просолившуюся рыбу вновь сушат при температуре 27°C в течение 9 ч.

Готовый продукт имеет также высокие потребительские качества, мягкую консистенцию. Содержание хлористого натрия 1,6%.

Пример 3. Осуществляют по примеру 1, но замораживание ведут при температуре минус 15°C в течение 36 ч, замороженную рыбу сушат при температуре 0°C в течение 8 ч, затем рыбу солят путем перемешивания в миксере в течение 1 ч с посольной смесью, просолившуюся рыбу вновь направляют на сушку и сушат при температуре 25°C 10 ч.

Готовый продукт имеет высокие потребительские качества, мягкую консистенцию. Содержание хлористого натрия 1,8%.

Пример 4. Осуществляют по примеру 1, но замораживание ведут при температуре минус 12°C в течение 48 ч, замороженную рыбу сушат при температуре 10°C в течение 8 ч, затем рыбу направляют на посол. Посол осуществляют путем выдерживания рыбы в посольной смеси в течение 12 ч при температуре не более 2°C, просолившуюся рыбу вновь направляют на сушку при температуре 27°C в течение 12 ч.

Готовый продукт имеет высокие потребительские качества, мягкую консистенцию.

Таким образом заявленный способ позволяет получить диетический продукт с высокими потребительскими качествами, мягкой консистенцией.

Формула изобретения

Способ приготовления вяленой рыбы, предусматривающий обработку, разделку, замораживание, сушку, посол, отличающийся тем, что замораживание ведут при температуре от минус 10 до минус 18°C в течение 24 - 48 ч, затем сушат в течение 8 - 15 ч при температуре 0 - 10°C, солят посольной смесью и сушат при температуре не выше 27°C не более 12 ч.

ММ4А Досрочное прекращение действия патента из-за неуплаты в установленный срок пошлины за поддержание патента в силе

Дата прекращения действия патента: **09.06.2009**

Дата публикации: [10.12.2011](#)
