

IV.6 PROCEDU DE MATURARE PRIN USCARE A CĂRNII DE BOVINĂ / BEEF DRY AGING PROCESS

Autori: Viorica BULGARU, Liliana POPESCU, Veaceslav DUDUSH

Brevet: MD 1649

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria cărnii, și anume la procedeul de obținere a cărnii de bovină maturate prin uscare. Procedeul include obținerea secțiunilor distincte din carcase / semicarcase de bovină. Tăieturile sunt plasate separat pe stelaje în camera de maturare cu respectarea distanței între bucățile de carne. Maturarea prin uscare se realizează cu respectarea parametrilor controlați de temperatură, umiditatea relativă a aerului, viteza de circulație a aerului, timpul de maturare. După maturare de pe suprafața secțiunilor de carne se îndepărtează stratul de carne uscată, se feliază în bucăți și se ambalează sub vid în folie contractibilă.

Work description: The invention relates to the meat industry, namely to the process of obtaining dried aged beef. The process, includes obtaining distinct sections from bovine carcasses / half-carcasses. The cuts are placed separately on the shelves in the aging room, respecting the distance between the pieces of meat. Dry aging process is carried out in compliance with the controlled parameters of temperature, relative humidity, air circulation speed, aging time. After dry aging, the dry layer is removed from the surface of the meat sections, sliced into pieces and packed under vacuum in shrink wrap.

Importanța socio-economică sau tehnică: Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în obținerea cărnii de bovină maturate prin uscare, cu caracteristici organoleptice și proprietăți de textură îmbunătățite sub acțiunea enzimelor secretate de microflora naturală, care permite creșterea frăgezimii și suculenței cărnii, intensificarea culorii, aromei și mirosului specific cărnii de bovină, fără utilizarea ingredientelor / enzimelor comerciale, materialelor de ambalaj pentru intensificarea proceselor de maturare.