



Expoziția Internațională Specializată

INFOINVENT

Ediția a XVIII-a, 22-24 Noiembrie 2023



PROCEDEU DE MATURARE PRIN USCARE A CĂRNII DE BOVINĂ

Bulgaru Viorica, *dr., conf. univ.*; Popescu Liliana, *dr., conf. univ.*; Dudush Veaceslav

Scopul:

Scopul invenției constă în stabilirea parametrilor tehnologici pentru procedeul de maturare prin uscare a cărnii de bovină în vederea obținerii cărnii maturate cu indici de calitate îmbunătățiți.

Brevet de invenție
MD 1649
din 30.11.2022

Soluție:

Procedeul include obținerea secțiunilor distincte din carcase / semicarcase de bovină. Tăiturile sunt plasate separat pe stilaje 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, timp 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.

Avantaje:

Ameliorarea proprietăților senzoriale și de textură a cărnii de bovină prin utilizarea tehnologiei de maturare prin uscare, sub acțiunea enzimelor secretate de microflora naturală, care permite creșterea frăgezimii și suculenței cărnii, intensificarea culorii, aromei și mirosului specific cărnii de bovină.

Stadiul:

Carne de bovină maturată prin uscare la temperatura de +2...+4°C, umiditatea relativă 75...80%, viteza de circulație a aerului 0,5...2 m/s, timp de 21 zile, 28 zile, 35 zile.

