

**D 67 PROCEDEU DE OBȚINERE A SEMIFABRICATELOR DIN CARNE TOCATĂ DE OVINĂ
/ PROCESS FOR PRODUCING SEMI-FINISHED PRODUCTS OF MINCED MUTTON****Autori:** Ion Scripcari, Irina Grumeza, Artur Macari, Angela Gudima, Ghenadie Coev**Brevet:** MD 1063

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a semifabricatelor din carne tocată de ovină. Procedetul, conform invenției, include mărunțirea cărnii de ovină cu o mașină de tocat cu diametrul ochiurilor sitei de 2...3 mm, amestecarea cărnii tocate într-un malaxor cu șrot de nuci, sare de uz alimentar, bicarbonat de sodiu, usturoi proaspăt, piper negru măcinat și apă potabilă, modelarea semifabricatelor, ambalarea și ermetizarea. Rezultatul invenției constă în obținerea semifabricatelor din carne tocată de ovină cu proprietăți organoleptice și fizico-chimice ameliorate și o valoare nutritivă și biologică a produsului finit înaltă. Rezultatul se datorează faptului că șrotul de nuci are o bună capacitate de legare a apei, de 42,2...55,16%. Absorbind apa, carnea își mărește volumul și greutatea, astfel se ameliorează frăgezimea și suculența produsului finit.

Work description: The invention relates to food industry, namely to a process for producing semi-finished products of minced mutton. The process, according to the invention, comprises grinding of mutton in a meat grinder with the sieve mesh diameter of 2...3 mm, mixing of minced meat in a mixer with nut grits, food table salt, sodium bicarbonate, fresh garlic, ground black pepper and drinking water, modeling of semi-finished products, packaging and sealing.

The result of the invention consists in obtaining of semi-finished products from sheep minced meat with improved organoleptic and physico-chemical properties and a ameliorated nutritive and biological value of the finite product. The result is that oilseed groats from walnuts has a good water binding capacity of 42.2...55.16%. By absorbing water, the meat increases its volume and weight, thus improving the freshness and succulence of the finished product.

Importanța socio-economică sau tehnică: Problema pe care o rezolvă invenția constă în ameliorarea proprietăților organoleptice și fizico-chimice, majorarea valorii nutritive a semifabricatelor din carne tocată de ovină, precum și utilizarea adaosului din șrot de nuci (*Juglans regia* L.), un produs valoros bogat în proteine și lipide și puțin utilizat în industria autohtonă. Procedetul elaborat prevede utilizarea rațională a materiei prime de origine animală (carnea de ovine), dar și utilizarea subproduselor obținute din alte industrii. Tehnologia prezentată este inclusă în Instrucțiunea Tehnologică privind fabricarea semifabricatelor din carne tocată de ovine.