

(19)



Евразийское
патентное
ведомство

(21) 202392209 (13) A1

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43) Дата публикации заявки
2023.10.10

(51) Int. Cl. A22C 21/00 (2006.01)

(22) Дата подачи заявки
2022.02.17

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА И ДЕЛИКАТЕСА ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ ИЗ КУСКА КУРИНОЙ СПИНЫ

(31) 1043944

(71)(72) Заявитель и изобретатель:

(32) 2021.02.18

КОЮНДЖУ РЕДЖЕП (NL)

(33) NL

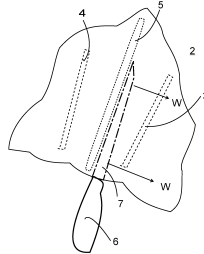
(74) Представитель:

(86) PCT/NL2022/050081

Абильманова К.С. (KZ)

(87) WO 2022/177426 2022.08.25

(57) Способ получения пищевого продукта для потребления человеком из куска куриной спины (2), при этом пищевой продукт содержит по меньшей мере одну лопаточную кость (3, 4) курицы, причём способ включает стадии введение ножа (6) в направлении длины (L) рядом с позвоночником (5) на его первой стороне, а затем на его второй стороне в направлении длины (L) также рядом с позвоночником (5), и разрезание мяса в первом и втором направлениях ширины (W) под первой и второй лопаточными костями (3, 4); вставление ножа (6) в направлении ширины (W) над позвоночником (5) и затем разрезание в направлении длины (L) между позвоночником (5) и лопаточными костями (3, 4) так, чтобы отделить от позвоночника (5) пищевой продукт (8), включающий обе лопаточные кости (3, 4).



A1

202392209

202392209

A1

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА И ДЕЛИКАТЕСА ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧЕЛОВЕКОМ ИЗ КУСКА КУРИНОЙ СПИНЫ

Изобретение относится к способу получения пищевого продукта из куска куриной спины, предназначенного для потребления человеком, причём пищевой продукт содержит, по меньшей мере, одну куриную лопаточную кость.

Целью настоящего изобретения является создание способа получения пищевого продукта из куска куриной спины, предназначенного для потребления человеком, более предпочтительно, пищевой продукт представляет собой деликатес, который, как известно, ранее не имелся на рынке как таковой. В дальнейшем по тексту продукт, согласно изобретению, (также) будет относиться к продуктам под названием «куриная бабочка» и «куриная котлета».

Продукт «куриная бабочка» представляет собой анатомически продукт, который пока ещё не поступал на рынок. Это объясняется тем, что до сих пор этот продукт ещё не был открыт и произведён. До настоящего времени не существует способа получения куриной бабочки, содержащей обе лопаточные кости. Куриная бабочка отсутствует/не имеется в супермаркете или у мясника, и этот кусок курицы не продаётся и не упоминается/не цитируется в Интернете при поиске по запросу: анатомия курицы. Изобретатель случайно обнаружил и создал этот кусок курицы из куска куриной спины (спинки), который обычно продают как мясные отходы. После дальнейших исследований изобретателем был разработан новый способ разделки и филетирования вручную этого куска курицы с использованием специальной техники разделки, при которой продукт - куриная бабочка - отделяется от куска спины курицы.

Термин «кусок спины (спинки)» относится к куску тушки курицы, состоящему из частей спины (спинки) курицы. После удаления из куриной тушки основных съедобных частей, таких как грудка, крылья и ножки, остаются кусок спины (спинки) и другие мясные отходы.

Анатомически кусок спины курицы состоит из частей:

- передняя часть спины курицы;
- верхняя часть грудной клетки курицы;
- передняя горловина;
- верхняя часть позвоночника или позвоночник;
- обе лопаточные кости.

Термин «куриная бабочка» относится к мясному куску, полученному из куска спины курицы, из которого удалён позвоночник, но который все ещё включает обе лопаточные кости.

Куриная бабочка представляет собой уникальный кусок, который анатомически содержит различные порции мяса разных частей курицы, тем самым сохраняя вкус и аромат этих различных частей курицы. Для получения указанного продукта была разработана новая технология разделки, при которой обе лопаточные кости остаются в курином филе, что делает продукт куриная бабочка легкодоступным для использования (употребления) потребителем.

(Продукт «куриная бабочка» не является куриным продуктом в форме бабочки без двух лопаточных костей).

В патенте US 6,280,311 описан способ разделки и обвалки целой тушки индейки для получения мясного куска, включающего лопаточную кость с прикрепленным к ней мясом. На первом этапе указанного способа на спине индейки выполняют крестообразные надрезы, тем самым разделяя левую и правую лопаточные кости; на втором этапе способа вырезают рёбра индейки, захватив одной рукой задний суставной угол лопатки, а другой рукой отделяя/отрезая ножом рёбра с левой лопаточной частью от позвоночника тушки индейки; на третьем этапе способа от позвоночника отделяют/отрезают рёбра с правой лопаточной частью.

Недостаток этого способа состоит в том, что сначала необходимо разделить две лопаточные кости, чтобы можно было сформировать суставные углы лопаток на спине индейки, для того чтобы можно было ухватить, потянуть и вытащить вручную лопаточную кость с прикрепленным к ней мясом. Кроме того, этот известный способ применим только к целой тушке и не подходит для небольших частей курицы, таких как кусок спины курицы. Куриная тушка обрабатывается по-другому из-за её меньшего размера и больших объёмов мирового потребления. На птицебойне, как правило, используются высокоскоростные автоматизированные процессы для разделения курицы на пищевые продукты, такие как голени, куриные крылышки и т.д. После или во время обработки тушку курицы разделяют на несколько частей, включая часть спины курицы, содержащую лопаточные кости и часть позвоночника. Обычно эту часть спины курицы продают как мясной отход, например, для приготовления куриного супа.

Таким образом, задача настоящего изобретения состоит в том, чтобы предложить способ отделения/отрезания куска спины курицы с получением куриного отруба/вырезки, содержащей обе лопаточные кости, причём такой куриный

отруб/вырезку можно поставлять на рынок в качестве пищевого продукта под названием «куриная бабочка»; дополнительная задача изобретения состоит в том, чтобы предложить способ разделки указанной «куриной бабочки» с получением пищевого продукта под названием «куриная котлета», содержащего одну лопаточную кость.

Эти задачи достигаются с помощью способа согласно изобретению, при котором на первой стадии нож вводят в направлении длины (вдоль) рядом с позвоночником с его первой стороны в направлении ширины (поперёк) позвоночника, и затем разрезают мясо в первом направлении ширины (поперёк) под первой лопаточной костью;

на второй стадии нож вводят в направлении длины (вдоль) рядом с позвоночником на его второй стороне в направлении ширины (поперёк) позвоночника и затем разрезают мясо во втором направлении ширины (поперёк) под второй лопаточной костью;

на третьей стадии нож вводят в направлении ширины (поперёк) над позвоночником, а затем мясо разрезают в направлении длины (вдоль) между позвоночником и лопаточными костями, так что пищевой продукт, содержащий обе лопаточные кости, отделяют от позвоночника.

Сначала, вставляя/вводя нож параллельно позвоночнику в мясо спины курицы, отделяют часть спины, содержащую лопаточную кость, путём отрезания от части спины, содержащей позвоночник. Затем пищевой продукт куриная бабочка, содержащий обе лопаточные кости, можно легко отделить от спинной части посредством разрезания мяса в направлении длины (вдоль) позвоночника.

Предпочтительно, кусок спины курицы содержит, по меньшей мере, одну часть, выбранную из:

- передняя часть спины курицы;
- верхняя часть грудной клетки курицы;
- передняя горловина;
- верхняя часть позвоночника или позвоночник.

При включении в продукт разных частей курицы, вкусы и ароматы смешиваются, обеспечивая более комплексный (составной) пищевой продукт с улучшенными вкусовыми свойствами.

Предпочтительно, способ дополнительно включает стадию: разрезание пищевого продукта с двумя лопаточными костями в продольном направлении ножом и получение

двух пищевых продуктов, каждый из которых содержит одну из лопаточных костей курицы.

Более предпочтительно, способ дополнительно включает стадию, на которой частично удаляют мясо с лопаточной кости таким образом, чтобы получить пищевой продукт, содержащий оголённую лопаточную кость, которая частично выступает за пределы пищевого продукта. Этот продукт называют куриной котлетой, потому что он напоминает котлету из красного мяса. Предпочтительно, оголённую часть кости можно использовать в качестве ручки для захвата, удерживания и употребления пищевого продукта в виде куриных котлет. Кроме того, куриная котлета имеет эстетичный внешний вид и её можно употреблять в пищу руками.

В продукте куриная бабочка обе лопаточные кости остаются по обе стороны от пищевого продукта; как бы внутри мясной части. В пищевом продукте в виде куриных котлет присутствует только одна лопаточная кость, при этом лопаточная кость частично выступает из пищевого продукта.

Оба упомянутых продукта, изготовленные в соответствии с изобретением, до настоящего времени не были доступны/не поступали на рынок. Использование специальных приемов и специальных инструментов позволяет сделать эти уникальные куски продуктов, куриная бабочка и куриная котлета, доступными для потребителя. Эти продукты изготавливают с помощью специальных инструментов и специальной техники филетирования. Производство пищевого продукта, согласно изобретению, может быть осуществлено вручную или с помощью (специальной) машины.

На фигуре 1 схематически показано анатомическое строение курицы с указанием области S, где находится кусок спины курицы, включающий обе лопаточные кости;

Фигура 2a, вид сверху, и фигура 2b, вид в разрезе фигуры 2a, показывают первую стадию способа согласно изобретению;

Фигура 3a, вид сверху, и фигура 3b, вид в разрезе фигуры 3a, показывают вторую стадию способа согласно изобретению;

На фигуре 4a, вид сверху, и на фигуре 4b, вид в разрезе фигуры 4a, показана третья стадия способа согласно изобретению;

На фигуре 5 показан вид сверху пары куриных котлет, каждая из которых имеет лопаточную кость.

На фигуре 1 изображена тушка курицы 1. Область, обозначенная буквой S, представляет собой участок, из которого получают кусок спины курицы.

На фигуре 2а показан вид сверху верхней стороны куска куриной спины 2, полученной на основании области S на фигуре 1. На куске куриной спины 2 показана первая (или правая) лопаточная кость 3 и вторая (или левая) лопаточная кость 4. Кроме того, часть позвоночника 5 курицы включена в кусок куриной спины 2. Кусок куриной спины 2 по существу состоит из мяса и вышеупомянутых костей. На первой стадии способа в соответствии с изобретением нож 6 вводят в кусок куриной спины 2 параллельно и близко к позвоночнику, лезвие 7 ножа располагается рядом с первой (правой) стороной позвоночника 5. Лезвие 7 ножа 6 легко вводится, так как при введении (прохождении) лезвие 7 в некоторой степени направляется позвоночником 5. Далее нож 6 лезвием 7 разрезает мясо на первой (правой) части куска куриной спины 2 в направлении ширины (стрелка) W куска куриной спины 2. На фигуре 2b, представляющей разрез фигуры 2а, четко показано, что лезвие 7 расположено рядом с позвоночником 5 и разрезает мясо куска куриной спины 2 в направлении ширины (стрелка) W под первой (правой) лопаточной костью 3.

На фигуре 3а показано на виде сверху, что на второй стадии согласно изобретению нож 6 вводится в кусок куриной спины 2 параллельно и рядом с левой стороной позвоночника, лезвие 7 ножа 6 расположено близко к позвоночнику 5. Лезвие 7 ножа 6 как и прежде проходит (вводится) легко, поскольку лезвие 7 также направляется по левой стороне позвоночника 5. Затем лезвие 7 ножа 6 разрезает мясо на второй (левой) части куска куриной спины 2 в направлении ширины (стрелка) W куска куриной спины 2. На фигуре 3b, представляющей разрез фигуры 3а, показано, что лезвие 7 расположено со второй (левой) стороны, прилегающей к позвоночнику 5, и разрезает мясо куска спины курицы 2 по ширине (стрелка) W под второй (левой) лопаточной костью 4.

На фигуре 4а показано на виде сверху, что на третьей стадии согласно изобретению нож 6 вводится в кусок куриной спины 2 поперёк позвоночника 5 в направлении ширины W, лезвие 7 ножа 6 расположено вблизи вершины позвоночника 5. Теперь лезвием 7 ножа 6 разрезается мясо сверху позвоночника 5 в направлении длины L так, чтобы позвоночник 5 отделился от верхних частей (куриной бабочки) куска куриной спинки 2. Отделение куриной бабочки по существу показано стрелкой В. На фигуре 4b, представляющем вид в разрезе фигуры 4а, показано, что лезвие 7 ножа 6 располагается между позвоночником 5 и обеими лопаточными костями 3, 4. Лезвие 7 легко входит в кусок куриной спины 2, так как на первой (правой) стороне спинки сделанный на первой стадии разрез доступен и пригоден для направления лезвия 7, а

разрез на второй (левой) стороне куска куриной спинки, выполненный на второй стадии, доступен и пригоден для направления лезвия 7.

Пищевой продукт 8, называемый куриная бабочка, представляет собой, по существу, верхнюю часть куска куриной спины 2, включающую обе лопаточные кости 3, 4, как продемонстрировано на фигуре 4b.

Пищевой продукт 8 куриная бабочка можно разделить на две, по существу, равные части, путём разрезания куриной бабочки сверху вниз или наоборот в направлении длины L. Как показано на фигуре 5, таким образом получают два пищевых продукта 9, 10, каждый из которых содержит одну из двух лопаточных костей 3, 4 куриной бабочки. В показанном альтернативном варианте осуществления изобретения части мяса вокруг одного из концов лопаточных костей 3, 4 удаляются, так что получают два пищевых продукта 9, 10, имеющих часть (оголённой, открытой) лопаточной кости 3, 4, частично выступающей из пищевого продукта. Эти пищевые продукты 9, 10, имеющие одну (частично оголённую) лопаточную кость, также называются куриной котлетой.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Способ получения пищевого продукта для потребления человеком из куска куриной спины (2), содержащего, по меньшей мере, одну лопаточную кость (3, 4) курицы, причём способ включает стадии:

введение ножа (6) рядом с первой стороной позвоночника (5) в направлении вдоль (L) позвоночника (5), и затем разрезание мяса в первом направлении поперёк (W) позвоночника (5) под первой лопаточной костью (3);

введение ножа (6) рядом со второй стороной позвоночника (5) в направлении вдоль (L) позвоночника, и затем разрезание мяса во втором направлении поперёк (W) позвоночника (5) под второй лопаточной костью (4);

введение ножа (6) над позвоночником (5) в направлении поперёк (W) позвоночника и затем разрезание мяса между позвоночником (5) и лопаточными костями (3, 4) в направлении вдоль (L) позвоночника (5) с отделением пищевого продукта (8), включающего обе лопаточные кости (3, 4), от позвоночника (5).

2. Способ по п.1, в котором кусок куриной спины (2) содержит по меньшей мере одну часть, выбранную из:

- передняя часть спины курицы;
- верхняя часть грудной клетки курицы;
- передняя горловина;
- верхняя часть позвоночника или позвоночник.

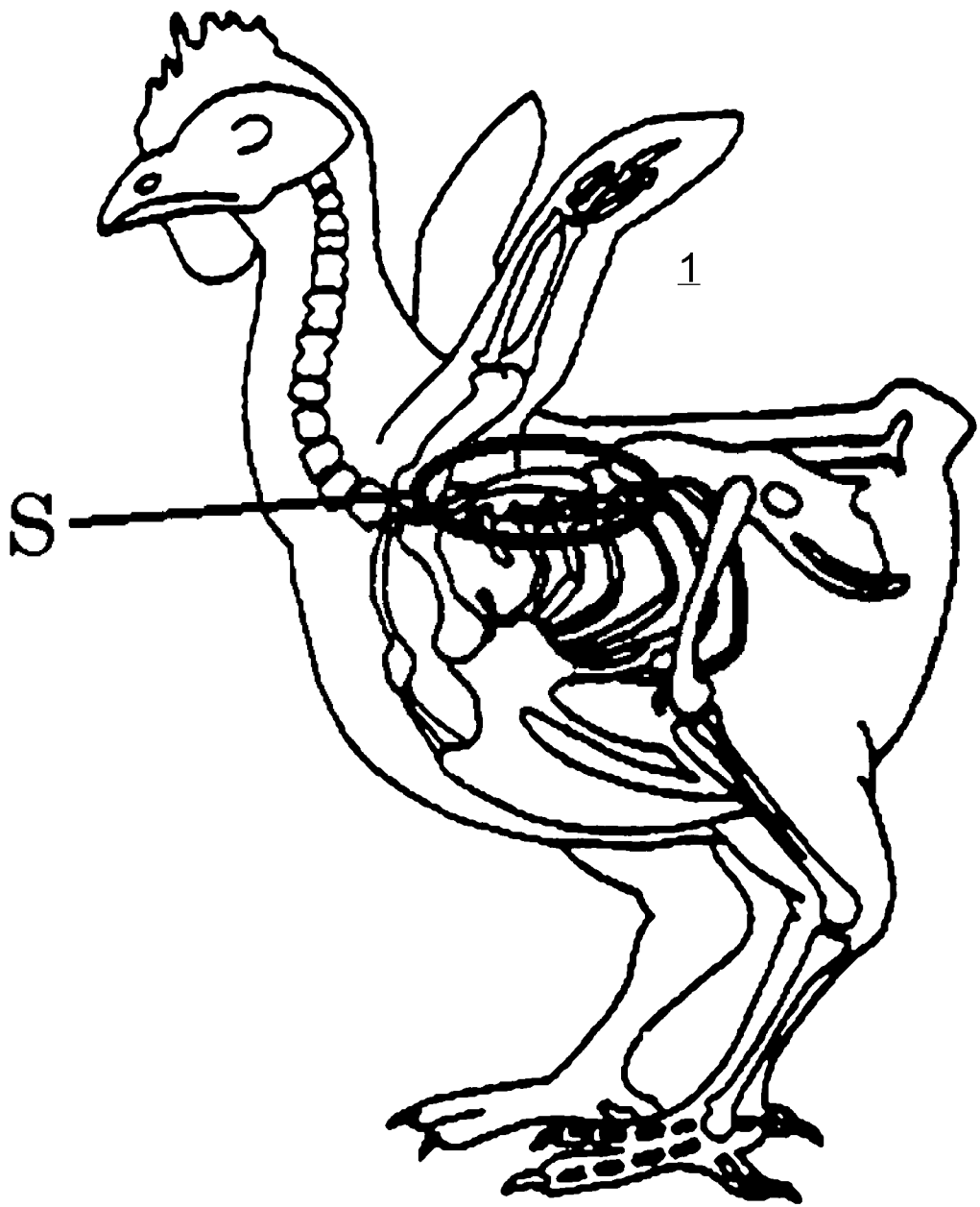
3. Способ по любому из пп.1-3, дополнительно включающий стадию:

разрезание пищевого продукта (8), содержащего обе лопаточные кости (3, 4), в продольном направлении (L) ножом (6) и получение двух пищевых продуктов (9, 10), каждый из которых содержит одну из лопаточных костей (3, 4) курицы.

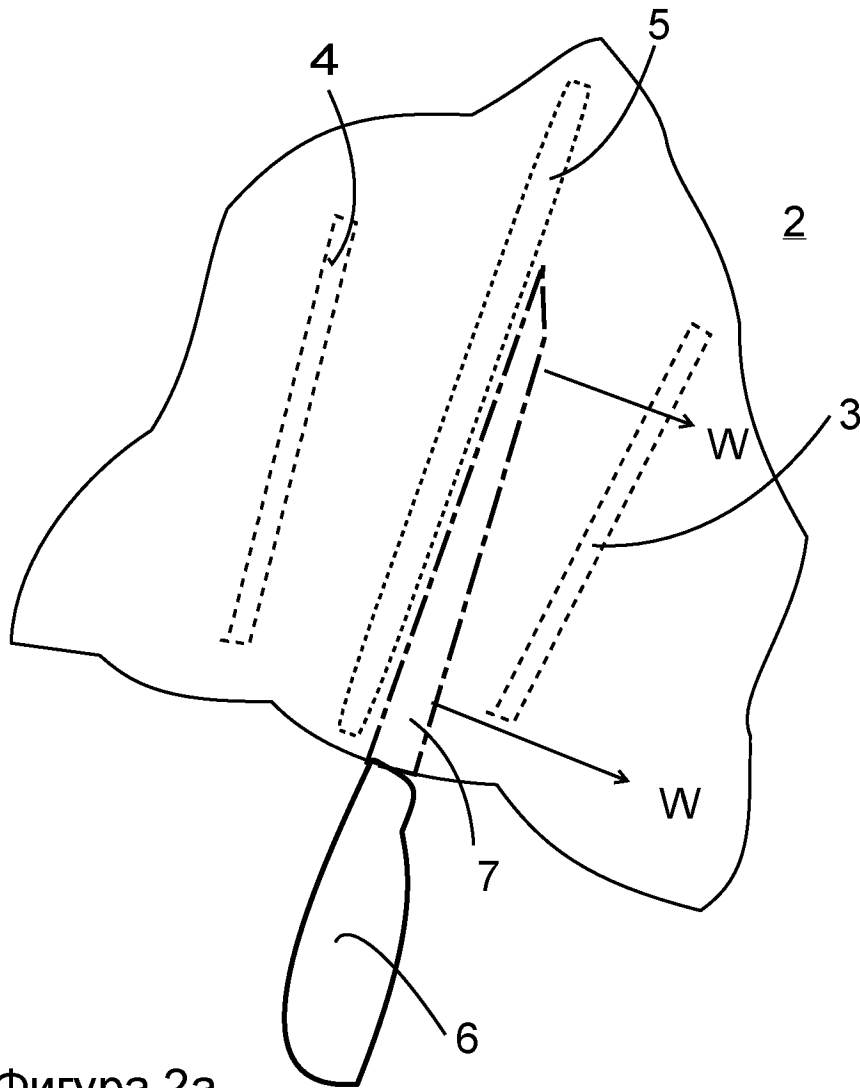
4. Способ по п.3, дополнительно включающий стадию:

частичное удаление мяса с конца лопаточной кости (3, 4) с получением пищевого продукта (9, 10) с лопаточной костью (3, 4), частично выступающей за пределы пищевого продукта (9, 10).

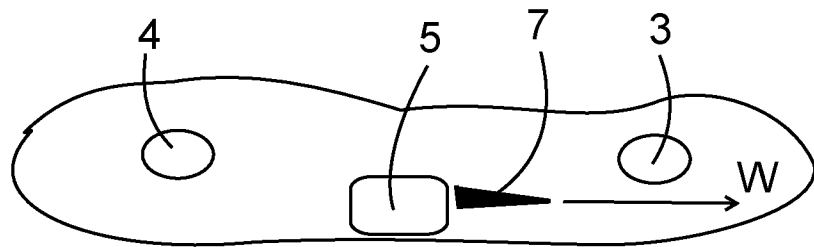
5. Пищевой продукт, полученный из куска куриной спины (2) способом по любому из пп.1-4, причём пищевой продукт содержит, по меньшей мере, одну лопаточную кость (3, 4) курицы.



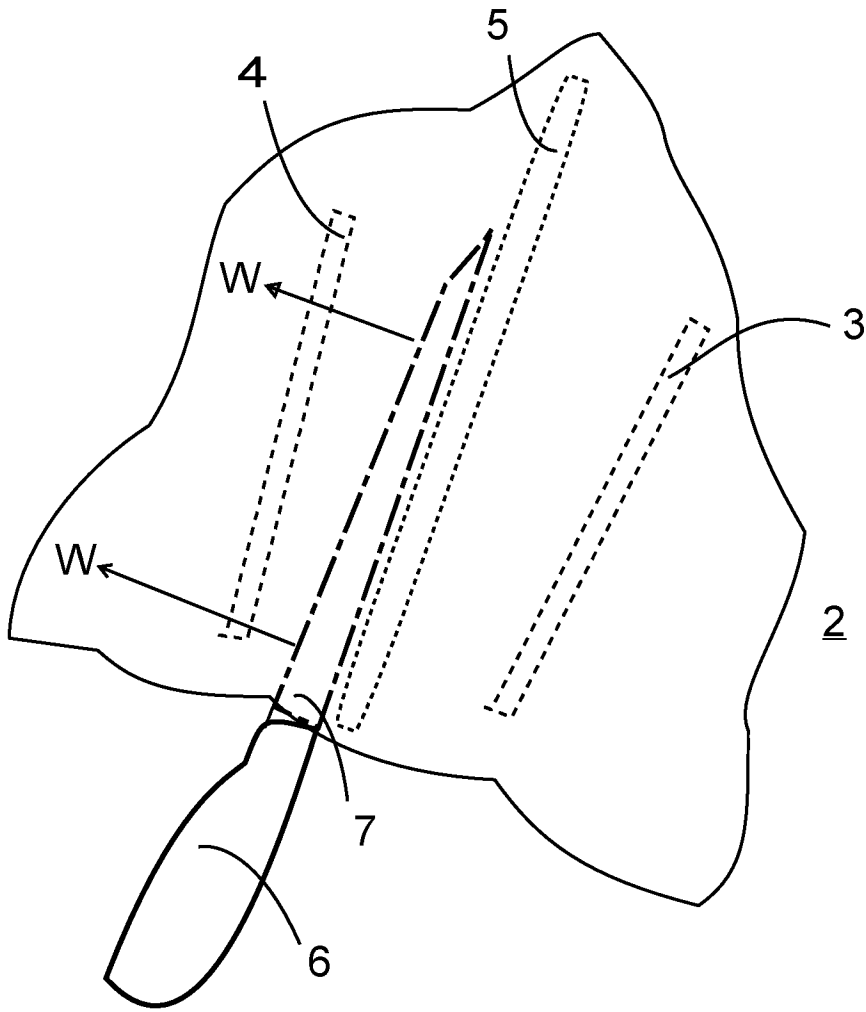
ФИГУРА 1



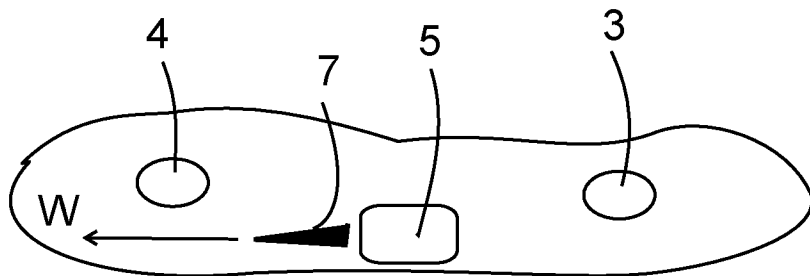
Фигура 2а



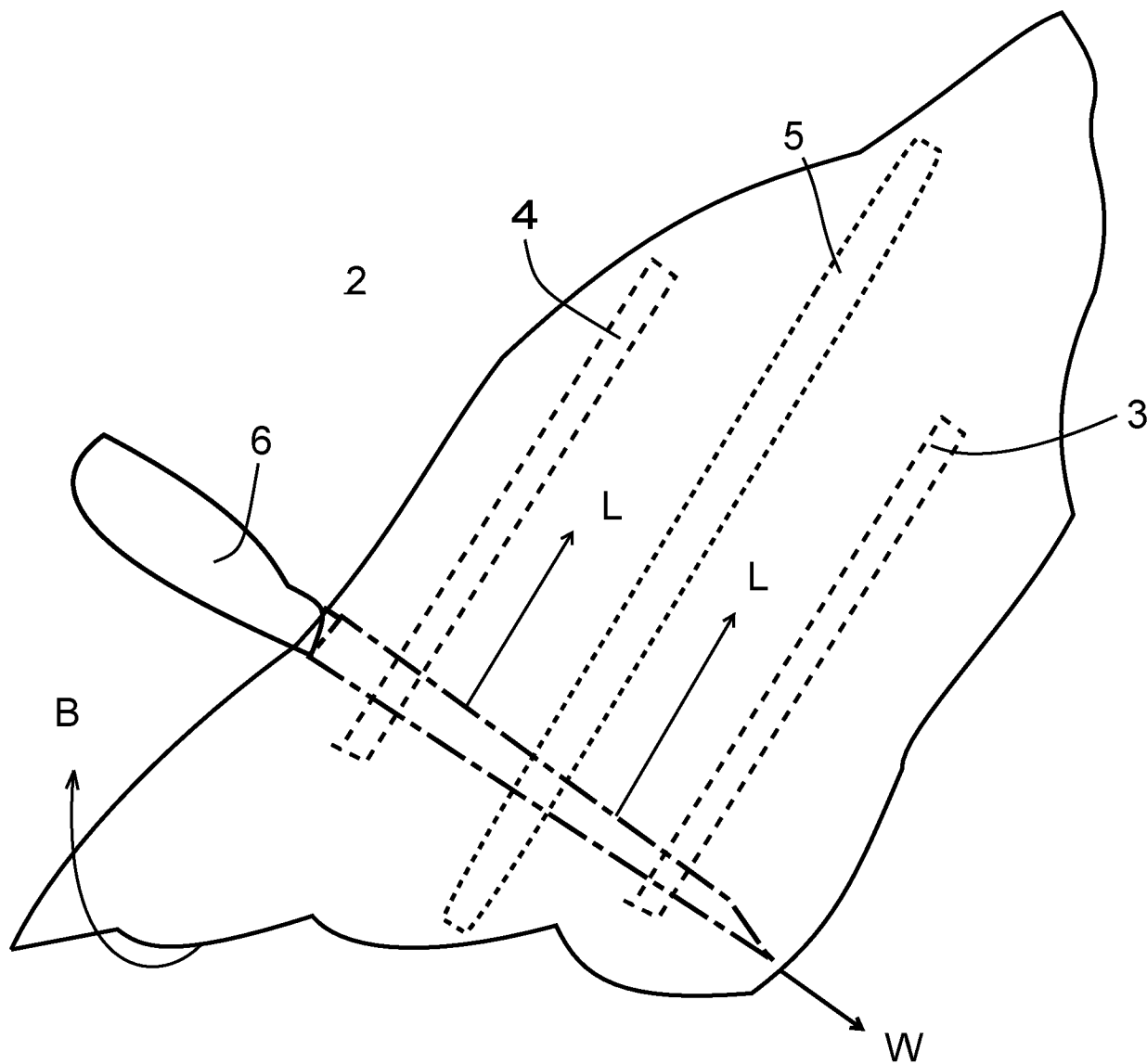
Фигура 2б



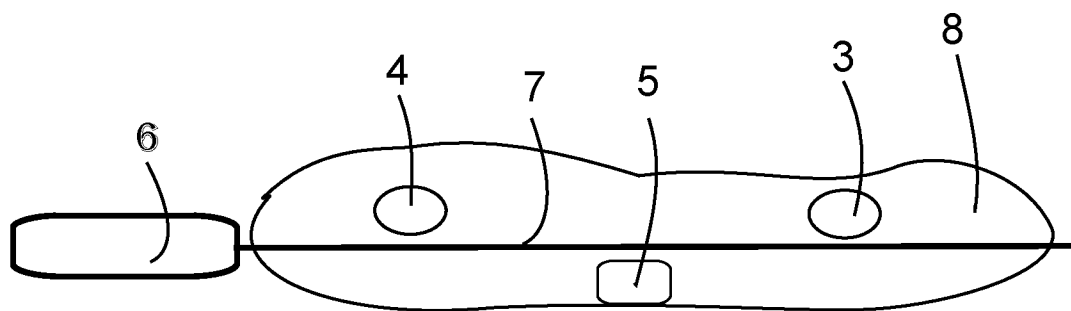
Фигура 3а



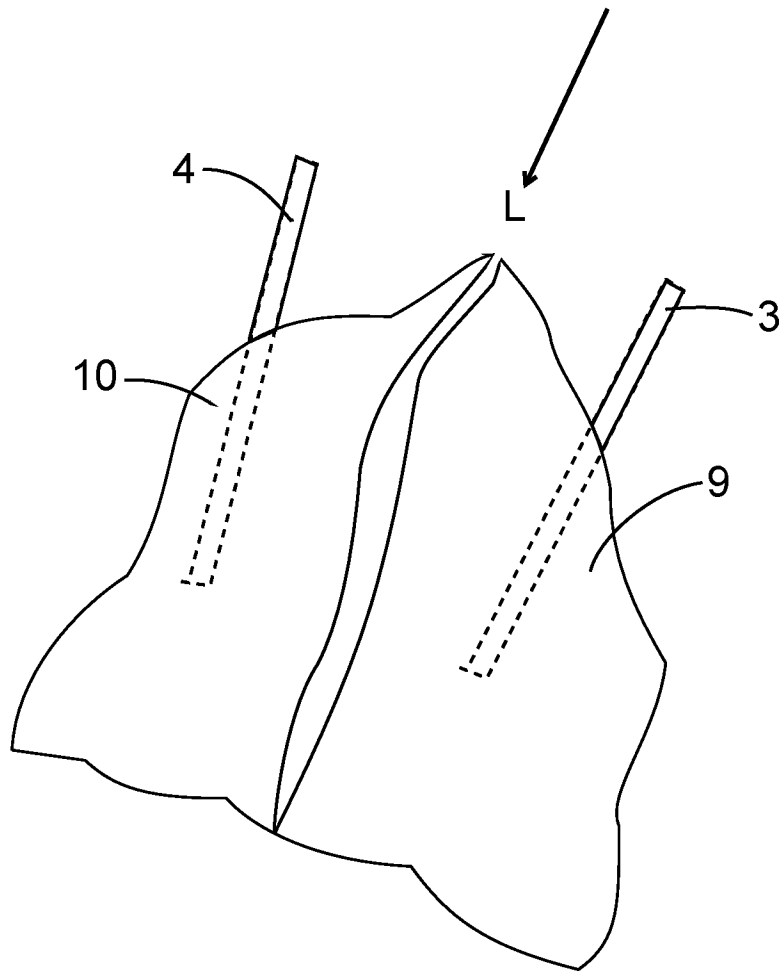
Фигура 3б



Фигура 4а



Фигура 4б



Фигура 5