

s 2021 0103

Invenția se referă la industria cărnii, și anume la un procedeu de maturare prin uscare a cărnii de bovină.

Procedeul, conform invenției, include obținerea secțiunilor distincte de carne, plasarea acestora în camera de maturare, maturarea cărnii în decurs de 21 de zile la o temperatură de 4°C, în decurs de 28 de zile la o temperatură de 2°C sau în decurs de 35 de zile la o temperatură de 0,5-1°C, la umiditatea relativă a aerului de 75-80% și viteza de circulație de 0,5-2 m/s; după care de pe suprafața cărnii se îndepărtează stratul de carne uscată, carnea de bovină maturată se taie în bucăți și se ambalează în vid în folie contractibilă.

Revendicări: 1