



(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

(19) **Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)**
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11) 
2-0001970

(51)⁷ **A01N 65/00, A23B 4/00**

(13) **Y**

(21) 2-2018-00392

(22) 29.09.2014

(67) 1-2014-03259

(45) 25.02.2019 371

(43) 25.08.2015 329

(76) 1. **LÊU VĂN TUẤN (VN)**

Đội 10, thôn An Chiêu 1, xã Liên Phương, thành phố Hưng Yên, tỉnh Hưng Yên

2. **TRẦN THỊ HẠNH (VN)**

Xóm Nam Hưng, xã Tân Cương, thành phố Thái Nguyên, tỉnh Thái Nguyên

(54) **DUNG DỊCH DỪNG ĐỂ ƯỚP VÀ BẢO QUẢN THỊT SỐNG**

(57) Sáng chế đề xuất dung dịch dùng để ướp và bảo quản thịt sống có nguồn gốc từ thực vật, không cần bảo quản ở nhiệt độ thấp, thời gian bảo quản thịt sống lâu dài, thịt sống không bị phân hủy, rửa nát và giữ được tính nguyên vẹn tế bào của thịt. Dung dịch dùng để ướp và bảo quản thịt sống theo sáng chế bao gồm dịch chiết từ nguyên liệu cây vang và cây sưa.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế thuộc lĩnh vực công nghiệp bảo quản thực phẩm. Cụ thể là sáng chế đề cập đến dung dịch dùng để ướp và bảo quản thịt sống lâu dài từ cây vang và cây cây sưa.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Thịt sống (thịt tươi) rất dễ bị hư hỏng do nhạy cảm bởi sự thay đổi của các điều kiện hóa lý trong quá trình bảo quản. Đặc biệt dễ nhiễm vi sinh vật, vi khuẩn gây hại là nguyên nhân chính dẫn đến sự hư hỏng. Làm rút ngắn thời gian bảo quản.

Để kéo dài thời gian bảo quản thịt tươi người ta có thể sử dụng các phương pháp bảo quản ở nhiệt độ thấp, bảo quản trong môi trường khí quyển điều chỉnh, hay xử lý bằng các hóa chất chống vi sinh vật, chống oxy hóa. Các cách bảo quản nêu trên đều có những hạn chế như làm thay đổi cấu trúc của thịt khi đã đông đối với phương pháp bảo quản đông lạnh, hoặc tồn dư hóa chất trên thịt đối với phương pháp xử lý bằng hóa chất.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục đích của sáng chế là khắc phục các nhược điểm nêu trên. Để đạt được mục đích này, sáng chế đề xuất dung dịch dùng để ướp và bảo quản thịt sống có nguồn gốc từ thực vật, không cần bảo quản ở nhiệt độ thấp, thời gian bảo quản thịt sống lâu dài, thịt sống không bị phân hủy, rửa nát và giữ được tính nguyên vẹn tế bào của thịt.

Dung dịch ướp và bảo quản thịt sống theo sáng chế bao gồm dịch chiết từ nguyên liệu cây vang và cây sưa. Khác biệt ở chỗ, dung dịch này được tạo ra bằng cách định lượng nguyên liệu bao gồm 15 phần lõi cây vang, 15 phần gỗ cây sưa,

50 phần của lá cây sưa, 20 phần rễ cây sưa, ngâm trong 30 đến 100 phần nước trong 10 phút; và sau đó bổ sung 100 phần rượu 30 - 35° ngâm trong 15 ngày sau đó lọc thu hỗn hợp dịch chiết.

Mô tả chi tiết sáng chế

Cây vang còn có các tên gọi là: Tô mộc, vang nhuộm, mạy vang (danh pháp khoa học là: *Caesalpinia Sappan* L.) là một loại thực vật thân gỗ nhỏ cao từ 5 đến 10 mét, gỗ rất rắn, vỏ màu nâu đỏ ở phần lõi trắng phần giác ngoài. Được tìm thấy ở khu vực Đông Nam Á. Theo danh mục vị thuốc của Viện thông tin y học Trung ương Việt Nam thì nó thuộc nhóm XVI - hoạt huyết, khử ứ. Nó được sử dụng trong y tế như là một loại thuốc kháng khuẩn như *Staphylococcus*, *Salmonella*, *Shigelladysenteriae*, tiêu viêm và cầm máu. Bộ phận sử dụng là gỗ từ thân cây được thu hái vào mùa đông, sau đó cưa thành khúc nhỏ phơi khô. Khi dùng chẻ nhỏ, mỏng sắc đặc và nó còn chữa các chứng bệnh lý lưu thông khí huyết, nhiễm khuẩn đường ruột, phụ nữ bế kinh, sản hậu, chấn thương ứ huyết, đau bụng chướng đau. Nó cũng là nguồn có giá trị để sản xuất một loại thuốc nhuộm có màu đỏ, được dùng nhuộm các sản phẩm từ sợi bông tại Việt Nam, gỗ cây vang còn là một trong những thành phần dùng để nấu nước rửa hài cốt khi cải táng, phần lõi gỗ rắn gần như không bị nứt nẻ và được sử dụng để chạm khắc đồ mỹ nghệ.

Cây trường thọ còn có tên khác là “cây sưa”, cây gỗ sưa còn tên gọi khác “Trắc thối” danh pháp khoa học cây sưa là *Dalbergia Tonkinensis* prain là một loài thân gỗ họ đậu được Prain mô tả khoa học lần đầu năm 1901. Cây sưa trong nhóm mộc thân gỗ sống lâu năm đã mọc và được trồng nhiều ở Việt Nam.

Cây sưa có hai loại: Một loại lõi trong màu đỏ (gọi sưa đỏ) và một loại lõi trắng màu hanh vàng (gọi là sưa trắng).

Theo gia truyền thuốc nam cây sưa dùng rửa vết thương, cầm máu nhanh, giảm đau mạnh, chống nhiễm trùng mạnh, vết thương liền nhanh và chữa được bệnh ngoài da, nó còn được dùng vào các vị thuốc chữa bệnh về gan, dạ dày, đại

tràng.

Theo một phương án của sáng chế, dung dịch ướp và bảo quản thịt sống theo sáng chế được chuẩn bị như sau: xác định đúng cây, màu sắc, mùi, vị của thân, lá, rễ.

Nguyên liệu có thể được dùng ở dạng tươi và khô theo tỷ lệ 15 phần lõi cây vang, 15 phần thân cây sưa, 50 phần lá cây sưa và 20 phần rễ cây sưa. Các nguyên liệu này được thái mỏng, giã nhỏ rồi được ngâm trong 30 đến 100 phần nước trong 10 phút. Cụ thể là đối với nguyên liệu tươi ngâm 100 phần nguyên liệu trong 30 phần nước (khối lượng/thể tích) và đối với nguyên liệu khô ngâm 100 phần nguyên liệu trong 100 phần nước (khối lượng/thể tích). Sau đó bổ sung 100 phần rượu 35 độ đầy kín và ngâm trong 15 ngày, sau đó lọc để thu dịch chiết. Dung dịch thu được có màu hồng thắm trong suốt tan trong nước.

Theo một phương án, để tận dụng hết hoạt chất trong nguyên liệu có thể chiết xuất lần 2 hoặc lần 3 bằng cách lặp lại các bước như trên tuy nhiên rượu được sử dụng với độ cồn 30 độ hoặc thấp hơn.

Do đó, dung dịch ướp và bảo quản thịt theo sáng chế bao gồm hỗn hợp dịch chiết của 15 phần lõi cây vang, 15 phần gỗ cây sưa, 50 phần của lá cây sưa, và 20 phần rễ cây sưa.

Dung dịch ướp và bảo quản thịt theo sáng chế được sử dụng theo các cách như: Ướp thịt trong dung dịch, ngâm thịt trong dung dịch, hoặc xông hơi dung dịch. Thịt đã được xử lý bằng dung dịch theo sáng chế không cần bảo quản lạnh mà thịt vẫn mềm không bị phân hủy, không thiu, không thối, không rửa nát và vẫn giữ nguyên được tính nguyên vẹn của tế bào.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Lấy 150g nguyên liệu bao gồm 22,5g lõi cây vang, 22,5g thân cây sưa, 75g lá cây sưa và 30g rễ cây sưa. Bổ sung 150ml nước ngâm trong 10 phút. Sau đó bổ sung 150ml rượu 35° và ngâm trong 15 ngày. Lặp lại bước chiết xuất này hai lần

nữa thu được 700ml hỗn hợp dịch chiết xuất.

Thịt lợn sống được xử lý bằng dung dịch theo sáng chế bằng 3 cách sau:

Ví dụ 1

Ướp thịt sống trong dung dịch: lấy 160g thịt sống thái bình thường rồi bỏ vào đồ chứa, lấy 30ml dung dịch đã được điều chế theo cách như nêu trên trộn đều vào thịt đập lặt lại.

Lấy 105ml dung dịch đã được điều chế như nêu trên đổ vào đồ chứa ngập miếng thịt có trọng lượng 160g thịt sống ngâm từ 1 đến 7 giờ rồi lấy ra bỏ vào đồ chứa không có dung dịch rồi đập nắp lại.

Ví dụ 2

Ngâm thịt sống trong dung dịch, lấy 105ml dung dịch đã được điều chế như trên đổ vào đồ chứa, đổ thêm 50ml nước và ngâm ngập miếng thịt sống có trọng lượng khoảng 240g trong đồ chứa.

Ví dụ 3

Xông hơi dung dịch lấy 105ml dung dịch đã được điều chế theo cách nêu trên đổ vào đồ chứa, đặt xứng có lỗ vào đồ chứa. Dung dịch cách mặt xứng từ 5 đến 10cm đặt miếng thịt có trọng lượng 160g lên mặt xứng rồi đập nắp đồ chứa lại sau đó đun nóng.

Khi thịt sống được xử lý bằng dung dịch theo sáng chế sau 1 ngày các hạt li ti của dung dịch nằm dưới đáy bình, màu nước dung dịch vẫn trong suốt không hề thay đổi. Sau 10 ngày phần thịt nạc có màu hồng nhạt, phần mỡ bì trắng, các vết cắt thịt vẫn sắc nét, dung dịch vẫn trong suốt, thịt không bị phân huỷ, không có mùi thiu, không có mùi thối.

Thịt được xử lý bằng cách xông hơi lâu bị nhiễm màu hơn so với thịt được xử lý bằng phương pháp ngâm ướp. Ví dụ sau khi ngâm ướp 4 tháng thịt mới bị nhiễm màu dung dịch và sau khi xông hơi 6 tháng thịt mới bị nhiễm màu dung

dịch.

Các thử nghiệm của những ví dụ trên đây là những thử nghiệm được thực hiện trong mọi điều kiện thời tiết, khí hậu nhiệt độ tăng giảm thất thường của tự nhiên tác động vào cũng như mọi tình huống trong nhiều lĩnh vực bảo quản không phụ thuộc yếu tố nào mà hoàn toàn tự nhiên. Qua các ví dụ thực hiện thử nghiệm đã được tính theo tỷ lệ là 650ml dung dịch bảo quản được 1 kg thịt.

Hiệu quả đạt được của sáng chế

Dung dịch ướp và bảo quản thịt theo sáng chế được sản xuất từ các nguyên liệu rẻ tiền, không gây ô nhiễm không khí, không gây ô nhiễm môi trường, nguyên liệu phế thải dễ tiêu huỷ làm nguồn phân cung cấp cho cây trồng, an toàn trong lao động, an toàn trong sử dụng và nhất là vệ sinh thực phẩm và sức khoẻ con người, giảm chi phí phù hợp cho mọi người.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Dung dịch dùng để ướp và bảo quản thịt sống bao gồm hỗn hợp dịch chiết của 15 phần lõi cây vang, 15 phần gỗ cây sưa, 50 phần của lá cây sưa và 20 phần rễ cây sưa;

khác biệt ở chỗ, dung dịch này được tạo ra bằng cách định lượng nguyên liệu bao gồm 15 phần lõi cây vang, 15 phần gỗ cây sưa, 50 phần của lá cây sưa, 20 phần rễ cây sưa, ngâm trong 30 đến 100 phần nước trong 10 phút; và sau đó bổ sung 100 phần rượu 30 - 35° ngâm trong 15 ngày sau đó lọc thu dịch chiết.