

# SÁNG CHẾ BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN TRỨNG

✦ MINH NHẬT

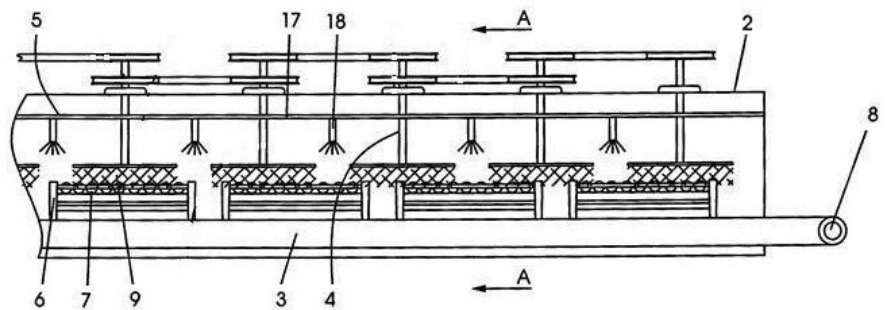
Các sử gia khẳng định, trứng là một món ăn có từ thời tiền sử. Món trứng đầu tiên có mặt trong thực đơn của người cổ đại là trứng nướng. Món trứng luộc tương chừng đơn giản nhưng mãi về sau mới xuất hiện khi con người biết cách đậy và đun sôi nước. Theo thời gian, không chỉ giới đầu bếp mà cả các nhà sáng chế cũng mong muốn góp phần làm nên những món trứng tươi ngon nhất.



## MÁY RỬA TRỨNG

Số bằng sáng chế: 2-0001057; cấp ngày: 06/05/2013 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Võ Văn Hiệp; địa chỉ: số 12A, đường 12A, tổ 1, khu phố 8, huyện Củ Chi, TP. HCM.

Giải pháp hữu ích đề cập đến máy rửa trứng giúp rửa sạch các chất bẩn bám trên bề mặt ngoài của trứng. Kết cấu máy rửa trứng theo sáng chế gồm:



- ♦ Thân (2): có dạng khung hình chữ nhật kéo dài theo chiều dọc.
- ♦ Băng tải (3): di chuyển được theo chiều dọc của thân (2) nhờ con lăn (8), giúp vận chuyển khay (6) đựng trứng (7) bên trong thân (2).
- ♦ Các chổi quét (4) có gắn cọ quét (9): được đặt theo phương thẳng đứng

và cách đều nhau theo chiều dọc của thân (2).

- ♦ Dàn phun nước (5): gồm hai ống dẫn nước chính (17) và các vòi phun (18) được đặt ở giữa các chổi quét (4).

Khi khay (6) được băng tải (3) đưa

qua khe hở giữa các chổi quét (4), chổi quét (4) được dẫn động xoay tròn để tạo lực ma sát giữa cọ quét (9) và trứng (7), đồng thời dàn phun (5) phun nước trực tiếp lên bề mặt trứng (7) để làm sạch chất bẩn. Trứng qua xử lý có bề mặt sạch sẽ, bảo đảm an toàn và dự trữ được lâu hơn. □

## PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN TRỨNG VỊT MUỐI

Số công bố đơn: 2358; ngày nộp đơn: 31/05/2012 tại Việt Nam; tác giả và người nộp đơn: Nhan Vũ Phong; địa chỉ: 10 Lê Thị Nhiên, phường Mỹ Long, TP. Long Xuyên, tỉnh An Giang.

Muối trứng là một trong những cách chế biến giúp kéo dài thời gian sử dụng vừa mang lại cho trứng vị mặn mặn, bùi bùi đặc trưng. Trứng vịt thường được chọn để làm trứng muối bởi có lòng đỏ to. Giải pháp hữu ích đề cập đến phương pháp chế biến trứng vịt muối đặc biệt. Nước muối được lóng trong rồi mang nấu với nếp (hoặc gạo, bắp), để nguội khoảng 12 giờ đồng hồ. Sau đó dùng nếp này bao xung quanh trứng và bọc trứng lại bằng túi nylon, để khoảng 25 ngày là ăn được. □

## PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN TRỨNG VỊT THƯƠNG PHẨM BẰNG DUNG DỊCH VÔI VÀ MUỐI ĂN

Số công bố đơn: 1866; ngày nộp đơn: 04/05/2010 tại Việt Nam; tác giả: Hoàng Thị Hanh, Nguyễn Thị Hoàng Anh, Nguyễn Văn Tấn, Trần Thị Mai Phương, Lê Văn Liễu, Lại Mạnh Toàn, Nguyễn Xuân Khoái; đơn vị nộp đơn: Viện Chăn nuôi; địa chỉ: Thụy Phương, Từ Liêm, TP. Hà Nội.

Trứng là thực phẩm giàu dinh dưỡng nhưng dễ bị hỏng, đặc biệt trong mùa hè nắng nóng. Giải pháp hữu ích để xuất phương pháp đơn giản, cho phép bảo quản trứng vịt thương phẩm bằng dung dịch vôi và muối ăn ở nhiệt độ thường vào mùa hè.

Phương pháp gồm các công đoạn: pha chế dung dịch bảo quản bằng cách hòa tan 2 g CaO và 20 g NaCl trong một lít nước; ngâm trứng vịt mới đẻ vào nước javen 1% để khử trùng; cuối cùng cho trứng đã khử trùng vào bình bảo quản và rót dung dịch bảo quản vào bình chứa trứng. Dung dịch giúp ngăn vi khuẩn xâm nhập để giữ trứng tươi lâu. □

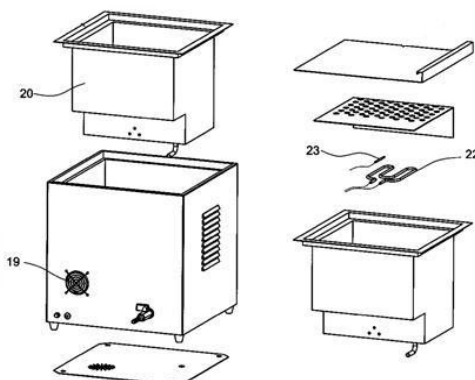
## PHƯƠNG PHÁP VÀ THIẾT BỊ LUỘC TRỨNG LÒNG ĐÀO

Số công bố đơn: 28458; ngày nộp đơn: 17/12/2010 tại Việt Nam; tác giả: Beng Hock Ong; người nộp đơn: 1-Invention Sdn. Bhd.; địa chỉ: 15, Jalan SS25/34, Taman Mayang, 47301 Petaling Jaya, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.

Để có món trứng lòng đào với lòng đỏ mềm và lòng trắng vừa chín tới đòi hỏi kiểm soát thời gian và nhiệt độ nấu thật cẩn thận. Theo phương pháp truyền thống, trứng sẽ được luộc từ 3-4 phút sau đó cho ngay vào nước lạnh. Cách này khó áp dụng trong trường hợp luộc nhiều trứng, đặc biệt khi phải chuẩn bị cho nhiều thực khách dùng bữa cùng lúc.

Sáng chế đề cập đến phương pháp luộc một lượng lớn trứng lòng đào cùng lúc gồm các bước: ngâm trứng trong môi trường trao đổi nhiệt (nước), tăng nhiệt độ đến giá trị nhiệt độ thứ nhất, sau đó tiến hành làm mát, hạ nhiệt độ xuống giá trị nhiệt độ thứ hai trong khoảng thời gian quy định. Trong đó, giá trị nhiệt độ thứ nhất không cao hơn nhiệt độ sôi của nước.

Để thực hiện phương pháp này, sáng chế sử dụng một thiết bị dạng thùng (20) để tạo môi trường trao đổi nhiệt, trên đó có cụm đun nóng (22) và cụm làm mát (19), cụm đo nhiệt (23) và các công tắc điều chỉnh nhiệt. Thiết kế thùng theo sáng chế với dung tích 22 lít có thể luộc cùng lúc 80 trứng lòng đào. □



Thiết bị luộc trứng lòng đào.

## PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN TRỨNG GÀ THƯƠNG PHẨM BẰNG CÁCH PHUN SƯƠNG DẦU PARAFIN

Số công bố đơn: 1865; ngày nộp đơn: 04/05/2010 tại Việt Nam; tác giả: Hoàng Thị Hanh, Nguyễn Thị Hoàng Anh, Nguyễn Văn Tấn, Trần Thị Mai Phương, Lê Văn Liễu, Lại Mạnh Toàn, Nguyễn Xuân Khoái; đơn vị nộp đơn: Viện Chăn nuôi; địa chỉ: Thụy Phương, Từ Liêm, TP. Hà Nội.

Giải pháp hữu ích đề xuất phương pháp bảo quản trứng gà thương phẩm bằng cách phun sương dầu parafin nhằm kéo dài thời gian bảo quản chất lượng trứng tươi.

Phương pháp được tiến hành qua các bước: ngâm trứng gà mới đẻ vào nước javen 1% để khử trùng; sau đó phun dầu parafin ở dạng sương lên trứng mới được khử trùng bằng máy bơm cao áp (áp lực 4 kg/cm<sup>2</sup>). Thể tích dầu phun là 10 ml/100 quả trứng, thời gian phun khoảng 3 phút 30 giây.

Dầu bịt kín các lỗ trên vỏ trứng, làm giảm quá trình thoát hơi nước, giảm trao đổi khí oxy và cacbonic, tạo điều kiện tốt để bảo quản trứng trong thời gian dài. Theo phương pháp này, trứng có thể giữ được tươi đến 5 tuần so với 1 tuần (nếu không bảo quản) mà vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và không bị hao hụt khối lượng. Để đạt hiệu quả, việc xử lý trứng bằng dầu cần thực hiện trong vòng 24 giờ sau khi trứng được đẻ ra và chỉ áp dụng với trứng đã làm sạch. □

## PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT DẦU TRỨNG SIÊU TINH KHIẾT

Số bằng sáng chế: 1-0000716; cấp ngày: 30/11/1998 tại Việt Nam; tác giả và chủ bằng: Dr. Werner ch. Nawrocki; địa chỉ: Landvogtstrabe 4, D-60320 Frankfurt/Main, Đức.

Dầu trứng chiết xuất từ lòng đỏ là loại dược liệu quý do chứa lecithin, một thành phần quan trọng của tế bào. Dầu trứng còn được sử dụng trong nhiều loại mỹ phẩm trên thị trường. Các mỹ phẩm chứa dầu trứng thường cần thêm chất bảo quản để giữ được lâu nên tiềm ẩn một số tác dụng phụ không mong muốn.

Sáng chế đề cập đến loại dầu trứng siêu tinh khiết có thể sử dụng trực tiếp, không cần chất bảo quản. Dầu trứng theo sáng chế được làm từ lòng đỏ trứng các loài có lông vũ (gà, vịt, đà điểu...) hoặc trứng bò sát (rùa), dùng để trị nám da, bong da do cháy nắng hoặc dùng như tinh chất tái tạo các vùng da bị hư tổn. Điểm đặc biệt của sáng chế là sử dụng phương pháp tinh chế nhiều bước, hoàn toàn không hóa chất, loại trừ toàn bộ tác dụng phụ nên rất an toàn cho người sử dụng.

Quy trình gồm các bước:

1. Sấy khô lòng đỏ trứng ở nhiệt độ đến 90°C rồi nghiền lòng đỏ đã sấy khô thành sản phẩm dạng bột (A).
2. Chiết sản phẩm dạng bột (A) trong thời gian từ 3 đến 7 ngày bằng cách sử dụng dung môi hòa tan chất béo.
3. Chưng cất dung môi ở bước (2) để thu được chất còn lại ở dạng nhớt (B).
4. Hóa già (ageing) chất (B) ở nhiệt độ môi trường tối đa 10 giờ, tốt nhất là từ 5 giờ đến 7 giờ.
5. Tiếp tục hóa già chất (B) ở nhiệt độ 7°C đến 12°C trong 24 giờ cho đến khi xảy ra quá trình tách pha rõ rệt, tạo ra sản phẩm pha ít nhớt (C).
6. Tách và ly tâm pha ít nhớt (C) để tạo ra pha ít nhớt hơn (D) rồi tách lại một lần nữa thành phần ít nhớt này.

Lặp lại các bước trên cho đến khi thu được sản phẩm là chất dầu lỏng, màu sắc từ vàng đến hơi đỏ. Dầu trứng theo sáng chế vừa an toàn khi sử dụng, vừa cất giữ được lâu mà không cần chất bảo quản. □