



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129703** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 04652	(72) Винахідник(и): Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Гашук Олександра Ізидорівна (UA), Литвиненко Дарина Юріївна (UA), Коломієць Володимир Сергійович (UA), Костюк Євген Олександрович (UA)
(22) Дата подання заявки: 27.04.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2018, Бюл.№ 21	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ПАШТЕТ З ГРИБНОЮ СИРОВИНОЮ

(57) Реферат:

Паштет з грибною сировиною містить м'ясну сировину, цибулю ріпчасту пасеровану, молоко, сіль кухонну, перець чорний мелений, причому містить як м'ясну сировину печінку курячу бланшовану подрібнену та фарш курячий, додатково містить олію кукурудзяну, грибну сировину (печериці, глива, шіітаке), перець духмяний, сироватку, молоко використовується сухе, у наступному співвідношенні, мас. %:

фарш курячий	36-56
печінка куряча бланшована	15-30
подрібнена	
олія кукурудзяна	4-6
грибна сировина (печериці, глива, шіітаке)	10-15
сухе молоко	3-5
сироватка	3-5
цибуля ріпчаста пасерована	2-3
сіль	1,99
перець духмяний і чорний	0,1-0,15.

UA 129703 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути використана для приготування паштетів.

- Відомий спосіб виробництва печінкового паштету (патент республіки Казахстан 28791 "Паштет м'ясо-рослинний" опублікований 15.08.2014, бюл. № 8), який включає м'ясо яловиче, топінамбур подрібнений, масло вершкове несолоне, молоко 2,5 % жирності, сіль кухонну, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, додатково містить печінку курячу та фарш курячий, олію кукурудзяну, грибну сировину (печериці, глива, шиїтаке), сухе молоко, сироватка, у наступному співвідношенні, мас. %:

м'ясо яловиче	71-73
топінамбур подрібнений	10-12
масло вершкове несолоне	10-12
молоко 2,5 % жирності	3-5
сіль кухонна	1
перець чорний мелений	1.

- Недоліком даного аналога є низька засвоюваність продукту, має низьку біологічну цінність та високу вартість продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету, збагаченого харчовими волокнами, вітамінами, амінокислотами, цінними і необхідними організму для обміну речовин.

- Поставлена задача вирішується тим, що паштет з грибною сировиною, який містить м'ясну сировину, цибулю ріпчасту пасеровану, молоко, сіль кухонну, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що згідно корисної моделі містить як м'ясну сировину печінку курячу бланшировану подрібнену та фарш курячий, додатково містить олію кукурудзяну, грибну сировину (печериці, глива, шиїтаке), перець духмянний, сироватку, молоко використовується сухе, у наступному співвідношенні, мас. %:

фарш курячий	36-56
печінка куряча бланшована подрібнена	15-30
олія кукурудзяна	4-6
грибна сировина (печериці, глива, шиїтаке)	10-15
сухе молоко	3-5
сироватка	3-5
цибуля ріпчаста пасерована	2-3
сіль	1,99
перець духмянний і чорний	0,1-0,15.

- Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса курячого приводить до кращого його засвоєння та значного здешевлення продукту, а використання кукурудзяної олії призводить до усунення в рецептурі вмісту тваринних жирів і обумовлює наявність полі ненасичених жирних кислот, в тому числі лінолевої, яка є незамінною для організму людини.

- Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

- Введення фаршу курячого менше 36 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 56 % недоцільне з точки зору собівартості; печінки курячої бланшованої подрібненої менше 15 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 30 % не доцільне з точки зору собівартості.

- Введення цибулі ріпчастої менше 2 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 3 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання солі менше 1,99 % та більше 1,99 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

- Внесення кукурудзяної олії менше 4 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 6 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Користь грибів полягає в унікальному збалансованому складі усіх біологічно цінних харчових компонентів: білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів. Аргінін та лізин, що містяться в

них, благотворно впливають на розвиток пам'яті та активізують розумову діяльність людини. Вони також нормалізують апетит, підвищують імунітет, знижують рівень "поганого" холестерину, зменшують ризик інфаркту та попереджають появу атеросклерозу.

Введення грибною сировини бланшованих більше 20 % погіршує смак та впливає на собівартість продукту. Внесення - менше 10 % має недостатні органолептичні показники.

Приклади рецептур наведені в таблиці.

Таблиця

Найменування компонентів	Вміст компонентів в паштетній масі, мас г.			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Фарш курячий	62	56	36	30
Печінка куряча	14	15	30	31
Олія кукурудзяна	5	5	5	5
Грибна сировина	5	10	15	20
Сухе молоко	5	5	5	5
Сироватка	5	5	5	5
Цибуля	2	2	2	2
Сіль	1,99	1,99	1,99	1,99
Перець духмяний і чорний	0,01	0,01	0,01	0,01
Вихід	100	100	100	100
Висновки	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик	Покращує органолептичні показники та консистенцію готового продукту, підвищує біологічну цінність продукту	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників

За результатами проведеної дегустації модельних рецептур паштетів встановлено, що досліджувані зразки з вмістом м'яса курячого 24-34 % та грибною сировини в кількості 10-15 % відзначалися хорошими смаковими якість, мали приємний смак і аромат.

Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності, збагатити їх харчовими волокнами та покращити, збалансованість амінокислотного складу білків, завдяки використанню грибів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Паштет, який містить м'ясну сировину, цибулю ріпчасту пасеровану, молоко, сіль кухонну, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що містить як м'ясну сировину печінку курячу бланшовану подрібнену та фарш курячий, додатково містить олію кукурудзяну, грибну сировину (печериці, глива, шіітаке), перець духмяний, сироватку, молоко використовується сухе, у наступному співвідношенні, мас. %:

фарш курячий	36-56
печінка куряча бланшована	15-30
подрібнена	
олія кукурудзяна	4-6
грибна сировина (печериці, глива, шіітаке)	10-15
сухе молоко	3-5
сироватка	3-5
цибуля ріпчаста пасерована	2-3
сіль	1,99
перець духмяний і чорний	0,1-0,15.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601