УКРАЇНА UKRAINE

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 53538

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **11.10.2010.**

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності — М.В. Паладій

Міністерство освіти і науки України * Державний департамент інтелектуальної власності * № 1

(11) 53538

(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/317

(21) Номер заявки: u 2010 04182

(22) Дата подання заявки: 12.04.2010

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.10.2010

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 11.10.2010, Бюл. № 19

(72) Винахідники:
Пасічний Василь Миколайович, UA,
Ястреба Юлія Анатоліївна, UA

(73) Власник:
Полтавський університет споживчої кооперації України,
вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36000, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва м'ясних паштетів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу додається вуглеводний препарат за який використовують тонко подрібнений грибний порошок з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясообрізь яловича варена	20,0-30,0
шкурка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	15,5-20,5
шпиг	15-20,0
печінка бланшована	15,0-20,0
грибний порошок	2,5-7,5
цибуля смажена	5,0-10,0
соєвий білковий концентрат або соєве борошно	2,0-4,0
бульйон	10-40.

(11) **53538**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
11.10.2010

Міністерство освіти і науки України * Державний департамент інтелектуальної власності * № 1

Уповноважена особа

(підпис)

УКРАЇНА

(19) UA (11) 53538 (13) U

(51) МПК (2009)
A23L 1/317

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під відповідальність власника патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

(21) u201004182
(22) 12.04.2010
(24) 11.10.2010
(46) 11.10.2010, Бюл.№ 19, 2010 р.
(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ЯСТРЕБА ЮЛІЯ АНАТОЛІЇВНА
(73) ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

(57) Спосіб виробництва м'ясних паштетів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу додається вуглеводний препарат за який використовують тонко подрібнений грибний порошок з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясообрізь яловича варена	20,0-30,0
шкурка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	15,5-20,5
шпиг	15-20,0
печінка бланшована	15,0-20,0
грибний порошок	2,5-7,5
цибуля смажена	5,0-10,0
соєвий білковий концентрат або соєве борошно	2,0-4,0
бульйон	10-40.

Корисна модель відноситься до м'ясної промисловості і може бути використана при виготовленні м'ясних паштетів, в тому числі консервів паштетних.

Відомий спосіб виготовлення паштетів, передбачає: використання соєвої білкової пасти. Заздалегідь підготовлені компоненти змішують при співвідношенні, %: печінка бланшована - 47,0; соєва білкова паста - 30,0 цибуля смажена - 6,0; морква смажена - 4,4; сіль - 1,5; перець чорний мелений - 1,0; бульйон - 10,1 [1].

Даний спосіб вибраний нами в якості прототипу, як найближчий за поставленою задачею та одержаним технічним результатом.

Спільними суттєвими ознаками аналогу і заявленої корисної моделі є паштетний фарш, збагачений вуглеводневим препаратом.

Причини, що перешкоджають при використанні прототипу, одержанню технічного результату заявленої корисної моделі є невисока якість готового продукту, погіршення органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва м'ясних паштетів шляхом зміни складу компонентів, яка забезпечила б: підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами рослинного походження; покращення органолептичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва м'ясних паштетів, який передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, на стадії приготування фаршу додається вуглеводний препарат. В якості вуглеводного препарату використовують тонко подрібнений грибний порошок.

Компоненти беруть у наступному рецептурному співвідношенні, %:

М'ясообрізь яловича варена	20,0-30,0
Шкурка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	15,5-20,5
Шпиг	15-20,0
Печінка бланшована	15,0-20,0
Грибний порошок	2,5-7,5
Цибуля смажена	5,0-10,0
Соєвий білковий концентрат або соєве борошно	2,0-4,0

Грибний порошок - порошкоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна, отриманий внаслідок подрібнення та термічної обробки сухих грибів глива звичайна (Pl.ostreatus). Отриманий таким чином грибний порошок відрізняється високим вмістом білків і харчових волокон. Даний продукт після його виробництва не потребує додаткової

(19) UA (11) 53538 (13) U

обробки, що дає можливість безпосередньо застосовувати його у виробництві м'ясних продуктів.

Запропонований спосіб виробництва м'ясних паштетів передбачає додавання грибного порошку під час механічної обробки в кількості 2,5-7,5% до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є оптимальною для одержання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними та структурно-механічними показниками та підвищення виходу готового продукту. Додавання грибного порошку у кількості менше 2,5% не забезпечує підвищення біологічної та харчової цінності, достатнього збагачення харчовими волокнами. Внесення його більше 7,5 % зменшує пластичність і ніжність продукту і призводить до загального погіршення сенсорних властивостей паштетних виробів.

М'ясні паштети, виготовлені з додаванням грибного порошку мають високі поживні і смакові властивості, збалансовані по вмісту білків, ліпідів, мінеральних речовин та містять в своєму складі достатню кількість харчових волокон, з визначеними стабільними функціонально-технологічними, структурно-механічними характеристиками.

Заявлену корисну модель реалізують таким чином. М'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додається грибний порошок, та інші рецептурні інгредієнти і воду або бульйон для гідратації грибного порошку і соєвого концентрату або борошна. Після приготування паштетного фаршу проводять наповнення ним оболонок або консервну тару і піддають тепловому обробленню відповідно до традиційної технології.

Використання способу дозволяє отримати продукт з стабільними сенсорними характеристиками, збагачений білками та харчовими волокнами рослинного походження за рахунок комбінування грибної і м'ясної сировини.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади здійснення способу виробництва м'ясних паштетів

Приклад	Масова частка компонентів у рецептурі, %								Висновки
	М'ясообрізь яловича варена	Шкурка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	Грибний порошок	Печінка бланшована	Шпиг	цибуля смажена	Соєвий білковий концентрат або соєве борошно	Бульйон	
№1	20,0	20,5	2,5	20,0	19,0	8,0	4,0	20	Високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики.
№2	25,0	20,0	5	18,0	20,0	9,0	3,0	30	Достатньо високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики. Збільшення виходу готового продукту.
№3	30,0	15,5	7,5	15,0	20,0	8,0	4,0	40	Збільшення виходу готового продукту без значного впливу на органолептичні, структурно-механічні показники.

Використані джерела.

1. А. С2. №2322095 МПК А23L1/314, А23L3/00 Способ приготовления консервированного мясорастительного паштета/ СМ. Доценко, О.В. Скрипко Заяв. 12.04.2006. Опубл. 20.04.2008.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков Підписне Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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