

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 89168

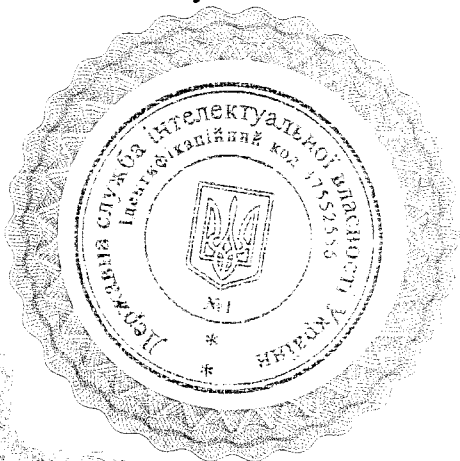
ПАШТЕТ "ОСОБЛИВИЙ"

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.04.2014.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2013 13513**  
(22) Дата подання заявки: **20.11.2013**  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.04.2014**  
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.04.2014, Бюл. № 7**

(72) Винахідники:  
**Топчій Оксана Анатоліївна, UA,**  
**Пешук Людмила Василівна, UA,**  
**Чубок Оксана Іванівна, UA,**  
**Пащенко Оксана Василівна, UA**

(73) Власник:  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ**  
**УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ**  
**ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

**ПАШТЕТ "ОСОБЛИВИЙ"**

(57) Формула корисної моделі:

Паштет, що містить печінку, яйця, цибулю, моркву, масло та воду, який відрізняється тим, що додатково містить м'ясо косулі та оленя бланшоване, білий хліб, шпик, крупу манну з наступним рецептурним

м'ясо косулі	15-16
м'ясо оленя бланшоване	13-14
яйця	2-3
цибуля	2-3
морква	4-6
масло	17-18
білий хліб	8-9
шпик	3-5
крупа манна	3-4
вода	решта.

(11) 89168

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.04.2014



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89168** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: <b>u 2013 13513</b>	(72) Винахідник(и): <b>Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Пешук Людмила Василівна (UA), Чубок Оксана Іванівна (UA), Пащенко Оксана Василівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>20.11.2013</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2014</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2014, Бюл.№ 7</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>

**(54) ПАШТЕТ "ОСОБЛИВИЙ"**

(57) Реферат:

Паштет містить печінку, яйця, цибулю, моркву, масло та воду. Додатково містить м'ясо косулі та оленя бланшоване, білий хліб, шпик, крупу манну.

**UA 9168 U**

UA 89168 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме, м'ясної промисловості. Відомий аналог - паштет [Патент України, № 38095, опублікований 25.12.2008, бюлетень № 24], що містить печінку, яйця, цибулю, моркву, масло і воду.

Недоліком аналогу є суха консистенція та крихкість продукту.

5 В основу корисної моделі поставлена задача створення паштету, який за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництв, дозволяла б поєднати м'ясну традиційну та нетрадиційну сировину і отримати делікатесний продукт з пониженою калорійністю, підвищеною біологічною цінністю та високими показниками якості.

10 Поставлена задача вирішується тим, що у паштет "Особливий", що містить печінку, яйця, цибулю, моркву, масло та воду, згідно з корисною моделлю, додатково вносять м'ясо косулі та м'ясо оленя бланшоване, білий хліб, шпик, крупу манну з наступним рецептурним співвідношенням, %:

печінка	13-14
м'ясо косулі	15-16
м'ясо оленя бланшоване	13-14
яйця	2-3
цибуля	2-3
морква	4-6
масло	17-18
білий хліб	8-9
шпик	3-5
крупа манна	3-4
вода	решта.

15 Причино-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса косулі та м'яса оленя бланшоване дозволяє отримати делікатесний продукт, досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

20 Причино-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає наступному.

Введення м'яса косулі менше 15 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'яса косулі більше 16 % недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

25 амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'яса оленя більше 14 % недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення білого хліба більше 9 % знижує термін зберігання за рахунок підвищення кислотності, а введення менше 8 % погіршує формуючі властивості напівфабрикатів.

30 Введення яйця більше 3 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 2 % не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

При зниженні кількості цибулі у паштетах менше 2 % погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 3 % також погіршує органолептику готових виробів.

35 Введення моркви більше 6 % надає продукту солодкуватого присмаку, а при введенні менше 4 % погіршується вітамінний склад напівфабрикатів.

Введення масла більше 18 % знижує термін зберігання продукту за рахунок підвищення кислотності, а введення менше 17 % погіршує формуючі властивості паштетів.

40 Введення шпик менше 3 % погіршує смакові властивості продукту, а введення більше 5 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукції.

Введення крупи манної більше 4 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а менше 3 % погіршує формуючі властивості паштету.

Введення печінки менше 13 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 14 % не доцільне з точки зору собівартості.

45 Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити м'ясо оленя в кількості 13-14 % та м'ясо косулі в кількості 15-16 %. Як зменшення, так і збільшення кількості м'ясної сировини призводить до небажаних ефектів (погіршується збалансованість амінокислотного складу та реологічні властивості паштету з м'яса оленя та косулі).

Додавання м'яса косулі та м'яса оленя дозволяє отримати делікатесний продукт, досягти оптимальних органолептичних показників якості паштету; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

5

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Паштет, що містить печінку, яйця, цибулю, моркву, масло та воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо косулі та оленя бланшоване, білий хліб, шпик, крупу манну з наступним рецептурним співвідношенням, у мас. %:

10

печінка	13-14
м'ясо косулі	15-16
м'ясо оленя бланшоване	13-14
яйця	2-3
цибуля	2-3
морква	4-6
масло	17-18
білий хліб	8-9
шпик	3-5
крупа манна	3-4
вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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