ДЕРЖАВНА СЛУЖБА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA (11) 66637 (13) U

(51) МПК
***A23L 1/212* (2006.01)**

видається під відповідальність власника патенту

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(54) ОВОЧЕВИЙ ПАШТЕТ З ГРИБАМИ

(21) u201107859
(22) 22.06.2011
(24) 10.01.2012
(46) 10.01.2012, Бюл.№ 1, 2012 р.
(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, КАРПОВЕЦЬ ПЕТРО МАКАРОВИЧ, ГРИГОР'ЄВА ЛЮБОВ ІВАНІВНА, ОСИПЧУК ДАРИНА ВАСИЛІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Овочевий паштет з грибами, що містить моркву, цибулю обсмажену, гриби, рослинну олію, сіль, перець чорний молотий, який **відрізняється** тим, що моркву використовують бланшовану, гриби пасеровані та додатково містить буряк бланшований, воду, крохмаль, цукор при такому співвідношенні компонентів, %:

морква бланшована	58-59
гриби пасеровані	11-10
буряк бланшований	7-8
рослинна олія	7-8
вода	8-9
цибуля обсмажена	5-3,7
крохмаль	1-0,8
цукор	1-0,8
сіль	1,97-0,68
перець чорний молотий	0,03-0,02.

1

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є рецептура виробництва паштету овочевого з грибами (Технологічна інструкція з виробництва консервів "Паштет овочевий з грибами", затверджена Управлінням нових технологій Укрплодовочпрому 15.12.1990 відповідно до ДСТУ 1275-95), яка містить, %: гриби мариновані - 24,8 %, цибулю обсмажену - 30 %, моркву обсмажену - 30 %, олію соняшникову - 9 %, томатну пасту 30 % - 5 %, сіль - 1 %, перець духмяний - 0,05 %, перець чорний - 0,05 %, лавровий лист - 0,01 %.

Паштет овочевий з грибами, одержаний таким чином, має ряд недоліків:

- негармонійний кислий смак, зумовлений наявністю томатної пасти та маринованих грибів, які містять велику кількість органічних кислот (у тому числі й оцтової);

- велика кількість кислот робить неможливим вживання паштету людям, які страждають на хвороби шлунково-кишкового тракту та на захворювання нирок;

- велика кількість обсмаженої моркви й цибулі (60 %) виключає паштет з групи дієтичних продуктів та продуктів для дитячого харчування.

В основу корисної моделі поставлена задача створити новий вид овочевого паштету, який би мав дієтичні властивості та низьку собівартість і був доступним для всіх верств населення, особливо для пенсіонерів та студентів. Замість свіжих грибів можна використовувати суміш грибів, що значно зменшить собівартість продукту.

2

Поставлена задача вирішується тим, що овочевий паштет з грибами, який містить моркву, цибулю обсмажену, гриби, рослинну олію, сіль, перець чорний молотий, у якому морква використовується бланшована, гриби пасеровані та додатково містить буряк бланшований, воду, крохмаль, цукор при такому співвідношенні компонентів, %:

морква бланшована	58-59
гриби пасеровані	11-10
буряк бланшований	7-8
рослинна олія	7-8
вода	8-9
цибуля обсмажена	5-3,7
крохмаль	1-0,8
цукор	1-0,8
сіль	1,96-0,68
перець чорний молотий	0,03-0,02.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю, зокрема за рахунок високого вмісту в бланшованій моркві каротину, вітаміну А, вітамінів групи В, РР, С, Е, К, що позитивно впливають на роботу легенів, при захворюваннях печінки, серцево-судинної системи, нирок, шлунку, поліартриті, порушеннях мінерального обміну, для покращення зору. Бланшо-

(19) UA (11) 66637 (13) U

ваний столовий буряк містить біологічно активну речовину бетаїн, яка використовується при лікуванні гомоцистинурії і профілактики серцево-судинних захворювань та атеросклерозу. Також столовий буряк корисний при функціональних порушеннях травлення, так як сприяє підвищенню перистальтики кишечнику і травленню білків. Дієтичні властивості досягаються за рахунок використання в рецептурі бланшованої сировини, кількість якої складає 70 % та відсутності внесених органічних кислот, що робить смак продукту ніжним та гармонійним. Підібрані інгредієнти у виготовленні паштету є вітчизняними з низькою собівартістю, що робить продукт дешевим та доступним для широких верств населення. Печериці, що містяться в паштеті, містять вітаміни D, E, PP і вітаміни групи B, а також залізо, калій, фосфор і цинк, які мобілізують імунну систему. У печерицях дуже багато легкозасвоюваного білка, у тому числі й незамінних амінокислот. Вони зменшують ризик виникнення інфаркту та попереджають атеросклероз.

При додаванні грибів пасерованих менше 9 % паштет має густу консистенцію, невиражений смак і аромат. При введенні 10-11 % грибів пасерованих паштет має гарну консистенцію і приємний, виражений смак. При додаванні грибів пасерованих більше 12 % паштет має дуже густу консистенцію, надто виражений смак.

При внесенні моркви бланшованої менше 61 % не забезпечується гарний смак та аромат паштету. При внесені моркви бланшованої 61-63 % паштет має приємний смак та аромат. При додаванні моркви бланшованої більше 63 % паштет має притомний смак, надто виражений смак та аромат моркви.

При додаванні буряку бланшованого менше 8 % паштет має менш інтенсивне забарвлення. При внесенні буряку бланшованого 9-10 % забезпечуються оптимальні органолептичні показники овочевого паштету, забарвлення приємно рожевого кольору. Якщо додавати буряку бланшованого більше 10 %, то паштет має не привабливі органолептичні показники, колір інтенсивно червоного кольору і відчувається смак буряку.

При внесенні крохмалю менше 1 % паштет має текучу консистенцію. При додаванні крохмалю 1-1,2 % паштет має гарну, мажучу консистенцію. При додаванні крохмалю більше 1,2 % консистенція густа.

При введенні води у паштет менше 9 % паштет має густу консистенцію. При внесенні води у кількості 9-10 % крохмаль набухає і дає паштету гарну, мажучу консистенцію. При додаванні води більше 10 % паштет розтікається.

При додаванні цукру менше 1,1 % паштет має негармонійний смак. При внесенні цукру 1,1-2 % паштет має приємний смак та аромат, що відповідає сировині. При внесенні цукру більше 2 % паштет має солодкий смак, що не відповідає сировині.

Приклади композицій овочевого паштету, що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Морква бланшована, %	Гриби пасеровані, %	Буряк бланшований, %	Цибуля обсмажена, %	Вода, %	Рослинна олія, %	Крохмаль, %	Цукор, %	Сіль, %	Перець чорний молотий, %	Висновки
1.	42	15	10	9	9	10	2	1,47	1,5	0,03	Паштет має неоднорідну консистенцію, смак і аромат ненасичений, погано виражений
2.	52	11,5	8	6,5	9	8,5	1,5	1,47	1,5	0,03	Паштет має консистенцію текучу, неприємний смак і аромат
3.	58	10,5	7	4,5	8,5	7,5	1	1,47	1,5	0,03	Паштет має гарну, мажучу консистенцію, колір насичений, висока харчова цінність, приємний та гармонійний смак
4.	63	9,5	6,5	4	6,5	6,5	1	1,47	1,5	0,03	Паштет має гарну в'язку консистенцію, гармонійний смак і аромат

5.	68	8	6	3,5	5,5	5,5	0,5	1,47	1,5	0,03	Паштет має густу консистенцію, смак і аромат дуже солодкий і насичений, приторний

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу овочевого паштету 58-59 % моркви бланшованої; 11-10 % грибів пасерованих; 7-8 % буряку бланшованого; 7-8 % рослинної олії; 8-9 % води; 5-3,7 % цибулі обсмаженої; 1-0,8 % крохмалю; 1-0,8 % цукру; 2-0,7 % солі; 0,03-0,02 % чорного молотого перцю.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури пюре з моркви і пюре буряку та цибулі, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштету на основі рослинної сировини, отримати продукт з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Комп'ютерна верстка А. Рябко Підписне Тираж 23 прим.

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