

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 105127

ПАШТЕТ З СИРОВАТКОЮ МОЛОЧНОЮ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.03.2016.

В.о. Голови Державної служби
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш



(19) UA

(51) МПК

A23L 13/00 (2016.01)

A23L 13/20 (2016.01)

(21) Номер заявки: u 2015 07403

(22) Дата подання заявки: 23.07.2015

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2016

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.03.2016, Бюл. № 5

(72) Винахідники:

Чернюшок Ольга

Анатоліївна, UA,

Москалюк Оксана

Євгеніївна, UA,

Якимчук Віра Віталіївна, UA,

Чернега Ольга Василівна,

UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

вул. Володимирська, 68, м.

Київ, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ З СИРОВАТКОЮ МОЛОЧНОЮ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет з сироваткою молочною, що включає м'ясну сировину, печінку бланшовану, яйця, цибулю смажену, сухе молоко, суміш спецій і приправ, сіль кухонну, бульйон або воду, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче бланшоване, шкурки свинячі і курячі бланшовані, сало, печінка використовується куряча, додатково використовують моркву смажену, композицію харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності, сироватку молочну у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

м'ясо куряче бланшоване	10-20
шкурки свинячі і курячі бланшовані	5-10
сало	5-15
печінка куряча бланшована	15-22,5
яйця	3-7
цибуля смажена	5-10
морква смажена	5-10
молоко сухе	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	1,0
сіль кухонна	0,5-1,5
бульйон або вода	15-30
сироватка молочна	16-21,5



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105127** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00
A23L 13/20 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 07403</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.03.2016, Бюл.№ 5</p>	<p>(72) Винахідник(и): Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Якимчук Віра Віталіївна (UA), Чернега Ольга Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ПАШТЕТ З СИРОВАТКОЮ МОЛОЧНОЮ

(57) Реферат:

Паштет з сироваткою молочною включає м'ясну сировину, печінку бланшовану, яйця, цибулю смажену, сухе молоко, суміш спецій і приправ, сіль кухонну, бульйон або воду. Як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче бланшоване, шкурки свинячі і курячі бланшовані, сало, печінка використовується куряча. Додатково використовують моркву смажену, композицію харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності, сироватку молочну.

UA 105127 U

молоко сухе	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	1,0
сіть кухонна	0,5-1,5
бульйон або вода	15-30
сироватка молочна	16-21,5.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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

Введення сироватки молочної менше 16 % недостатньо збагачує готовий продукт поживними речовинами та незамінними амінокислотами, а більше 21,5 % надає присмак сироватки молочної в готовому продукті.

Приклади складу паштету наведені в таблиці № 1 та висновки в таблиці № 2.

5

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %			
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
М'ясо куряче бланшоване	16	16	16	16
Шкурки свинячі і курячі бланшовані	5	5	5	5
Сало	8	8	8	8
Печінка куряча бланшована	22,5	22,5	22,5	22,5
Яйця	3	3	3	3
Цибуля смажена	5	5	5	5
Морква смажена	5	5	5	5
Сухе молоко	3	3	3	3
Суміш спецій і приправ	1,0	1,0	1,0	1,0
Сіль кухонна	0,5	0,5	0,5	0,5
Композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів	1,0	1,0	1,0	1,0
Бульйон	30	14	8,5	-
Сироватка молочна	-	16	21,5	30

Таблиця 2

Номер зразка	Висновок
Зразок 1	Використання бульйону в такій кількості у рецептурі паштету знижує біологічну цінність продукту
Зразок 2	Додавання сироватки в такій кількості у рецептурі паштету покращує органолептичні показники та консистенцію готового продукту, підвищує біологічну цінність продукту
Зразок 3	Додавання сироватки в такій кількості у рецептурі паштету покращує органолептичні показники та консистенцію готового продукту, підвищує біологічну цінність продукту
Зразок 4	При використанні сироватки в такій кількості у рецептурі паштету відчувається присмак сироватки в готовому продукті.

Аналіз даних таблиці показує, що до складу паштету доцільно додавати молочну сироватку у такій кількості 16-21,5 %.

10 Корисна модель дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів та збалансувати їх за амінокислотним складом.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Паштет з сироваткою молочною, що включає м'ясну сировину, печінку бланшовану, яйця, цибулю смажену, сухе молоко, суміш спецій і приправ, сіль кухонну, бульйон або воду, який **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче бланшоване, шкурки свинячі і курячі бланшовані, сало, печінка використовується куряча, додатково використовують моркву смажену, композицію харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності,

20 сироватку молочну у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

м'ясо куряче бланшоване	10-20
шкурки свинячі і курячі бланшовані	5-10
сало	5-15
печінка куряча бланшована	15-22,5
яйця	3-7
цибуля смажена	5-10
морква смажена	5-10