



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119550** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 13/60** (2016.01)

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 03997</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>24.04.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.09.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.09.2017, Бюл.№ 18</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пешук Людмила Василівна (UA), Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Калачікова Анна Миколаївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) М'ЯСНИЙ ПАШТЕТ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ**

**(57) Реферат:**

Паштет м'ясний з рослинними добавками, містить печінку, бульйон від варіння субпродуктів, цибулю, моркву, сухе молоко, сіль, цукор, мелений перець. Печінку використовують курячу, перець мелений чорний, а також горіхи використовують волоські, додатково містить фарш курячий, пророщені зерна ячменю та вівса, гриби гливи або печериці.

**UA 119550 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до паштетів м'ясних.

Відомий м'ясний паштет (Патент РФ № 2199251 опублікований 27.02.2003р.), який включає: печінка і шкірка свиняча, молоко сухе, свинина напівжирна, цибуля, морква, мука пшенична, баклажани, горіхи, сіль, цукор, перець білий мелений та бульйон від варки субпродуктів, при наступному співвідношенні, %:

5	печінка свиняча	33,5
	шкірка свиняча варена	6,5
	молоко сухе	1,6
	свинина напівжирна варена	33,0
	цибуля	3,3
	морква свіжа	3,3
	мука пшенична	1,6
	баклажани	2,5
	горіхи	0,25
	сіль	1,6
	цукор	0,1
	перець білий мелений	0,04
	нітрит натрію	0,04
	бульйон	решта.

Недоліком даного паштету є низька біологічна цінність з низьким вмістом рослинного білка 2 %, що не дозволяє зробити збалансований склад продукту. Це значно менше рекомендованого медико-біологічними вимогами.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення м'ясного паштету з поліпшенням органолептичних властивостей, харчових цінностей з високим вмістом рослинного білка, збагаченого біологічно активними речовинами, в тому числі містить вітаміни та біологічно активні компоненти.

15 Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний паштет включає в свій склад печінку, моркву, бульйон від варки субпродуктів, цибулю, сухе молоко, сіль, цукор, перець мелений, горіхи. Згідно з корисною моделлю печінку використовують курячу, перець мелений чорний, горіхи використовують волоські, також додатково містить курячий фарш, гриби гливи або печериці, пророщені зерна ячменю та вівса. До складу м'ясного паштету з рослинними добавками входять такі компоненти в певному співвідношенні, %:

	фарш курячий	25-35
	печінка куряча	20-25
	молоко сухе	2-3,5
	цибуля	3-5,2
	морква	4,5-6
	гриби гливи або печериці	5,5-8
	пророщені зерна ячменю	3-5
	пророщені зерна вівса	3-5
	волоські горіхи	4,5-6
	сіль	3-4,3
	цукор	0,9-2,4
	перець чорний мелений	3,5-4,5
	бульйон від варки субпродуктів	решта.

20 Запропонований м'ясний паштет з рослинними добавками передбачає використання грибної сировини (печериці, гливи), що дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом, збагатити продукт біологічно активними речовинами, дає можливість частково замінити м'ясну сировину грибною, збагатити продукт макро- та мікроелементами, необхідними для нормального функціонування людського організму. Роль білків в організмі настільки висока, що при їх нестачі, а тим більше при відсутності білків в їжі, відбудуться катастрофічні порушення в роботі більшості органів.

25 При проростанні зерна ячменю та вівса відбувається ферментація вуглеводів і білків. Внаслідок чого поліпшується доступ до живильних елементів, а саме під час проростання паросток має найбільшу харчову цінність. Крім вітамінів А, В, Е в ньому багато кремнію, міді, марганцю, йоду, магній, фтору, калію, нікелю, хрому, кальцію, фосфору, цинку. Пророщені зерна вівса містять малу кількість жирів, що дозволяє застосовувати їх в дієтології. Пророщені зерна вівса сприятливо впливають на функціонування людського організму. Продукт багатий клітковиною, яка не тільки очищує кишечник, але і створює сприятливу мікрофлору для життя "корисних" бактерій, поліпшує роботу печінки, жовчного міхура, нирок, судин головного мозку і

підлікувати серцево-судинну систему. Ще одна доведена властивість цих зерен - виведення з організму шкідливого холестерину і токсинів.

Приклади композицій для виробництва м'ясного паштету з рослинними добавкам наведено в табл. 1

5

Таблиця 1

№	Складові компоненти	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4
1	Фарш курячий	40	25	30	35
2	Печінка куряча	15	25	20	15
3	Молоко сухе	3	3	3	5
4	Цибуля	7	3	5	6
5	Морква	3	6	5	5
6	Гриби гливи або печериці	10	6	5	10
7	Пророщені зерна вівса	4	5	5	6
8	Пророщені зерна ячменю	5	3	5	4
9	Волоські горіхи	5	7	5	5
10	Сіль	1	3	4	1
11	Цукор	1	3	2	1
12	Перець чорний мелений	1	4	4	2
13	Бульйон від варіння субпродуктів	5	7	7	5
14	Всього	100	100	100	100

10 Як видно з наведених в таблиці даних при наявності в рецептурі м'ясного паштету з рослинними добавками м'ясної сировини, а саме курячого фаршу більше 35 % та курячої печінки 25 % погіршується збалансований вміст білків та амінокислот в даному продукті. Також погіршуються органолептичні показники (консистенція, смак, зовнішній вигляд).

При використанні в рецептурі паштету цибулі менше 3 % погіршуються органолептичні показники (смак, запах), а також наявність моркви більше 5 % надає паштету солодкуватого смаку і жовтуватого відтінку.

15 Вміст пророщених зерен вівса та ячменю не повинен перевищувати 5 % і не бути менше 3 %, бо погіршується смак, запах, консистенція.

В склад рецептури також входить грибна сировина, вміст якої повинен бути від 5 % до 8 %. За такого вмісту паштет має збалансований амінокислотний склад, гарну структуру, приємні смакові властивості та має баланс рослинного білка з тваринним.

20 Горіхова сировина, яка додається в рецептуру паштету надає йому гарний присмак, запах, а також збагачує вітамінами, мінералами та мікроелементами. Оптимальний відсотковий вміст у діапазоні 4,5-6 %.

Номер зразка	Висновки
Зразок №1	Продукт має наявні недоліки. Такі як: крихка структура та сухуватість із-за великого вмісту фаршу, неприємний запах, бо є надлишок цибулі та поганий смак.
Зразок №2	Дана рецептура дозволяє отримати продукт з поганими органолептичними показниками, а саме занадто виражений смак горіхів, цибулі та грибів.
Зразок №3	Дана рецептура дозволяє отримати продукт, що відповідає всім потрібним характеристикам.
Зразок №4	Продукт має наявні недоліки: крихку структуру та сухуватість, неприємний смак та запах із-за великого вмісту цибулі та занадто відчуються присмак пророщеного зерна вівса та ячменю.

25 Технічний результат полягає в отриманні м'ясного паштету з рослинними добавками з високими технологічними, структурно-механічними та органолептичними характеристиками з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Паштет м'ясний з рослинними добавками, який містить печінку, бульйон від варіння субпродуктів, цибулю, моркву, сухе молоко, сіль, цукор, мелений перець, який **відрізняється**

тим, що використовується печінка куряча, перець мелений чорний, а також горіхи волоські, додатково містить фарш курячий, пророщені зерна ячменю та вівса, гриби гливи або печериці, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

фарш курячий	25-35
печінка куряча	20-25
молоко сухе	2-3,5
цибуля	3-5,2
морква	4,5-6
гриби гливи або печериці	5,5-8
пророщені зерна ячменю	3-5
пророщені зерна вівса	3-5
волоські горіхи	4,5-6
сіль	3-4,3
цукор	0,9-2,4
перець чорний мелений	3,5-4,5
бульйон від варки субпродуктів	решта.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

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

---

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