



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112155** (13) **U**

(51) МПК

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

A23L 13/70 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 04747</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.04.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.12.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.12.2016, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гашук Олександра Ізидорівна (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Круподьорова Татяна Анатоліївна (UA), Сергіна Віра Олександрівна (UA), Митрофанова Яна Олександрівна (UA), Облогін Олександр Сергійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

М'ясний фарш для виробництва паштету оздоровчо-профілактичного харчування включає: м'ясо, м'ясо птиці, цибулю, олію, молоко сухе знежирене, сіль, перець, біомасу гриба, причому як м'ясо використовують печінку курячу варену, як м'ясо птиці використовують фарш курячий, біомасу гриба вносять *Pleurotus ostreatus*, олію вносять лляну та додатково вносять клітковину пшеничну (гідратовану 1:3), кров, бульйон після варіння печінки, при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

печінка куряча варена	18-27
фарш курячий	61-32
олія лляна	2-3
клітковина пшенична гідратована 1:3	- 2-6
молоко сухе	2-3
кров	3-4
бульйон після варіння печінки	6,5-17
біомаса гриба <i>Pleurotus ostreatus</i>	0,5-6
цибуля	2-4
сіль	2-3
перець	0,01-0,05.

UA 112155 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до м'ясної промисловості.

Відомий м'ясний продукт для дитячого та дієтичного харчування, що містить: м'ясо яловичини, м'ясо птиці, моркву, кабачки, цибулю, олію кукурудзяну або оливкову, або соняшникову, молоко сухе знежирене, пластівці вівсяні або пшеничні, сіль йодовану, перець, біомасу гриба *Lentinus edodes* та/або *Ganoderma lucidum* [див. Патент України № 5116, A23L 1/314, A23L 1/212, опубліковано Бюл. № 2, 2005р.].

Недоліком цих консервів є те, що вони мають низькі органолептичні показники та невисоку харчову цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача створення фаршу для удосконалення якісних та органолептичних показників продукту, покращення засвоювання організмом та підвищення харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що у склад фаршу для паштетів оздоровчо-профілактичного харчування, що містить: м'ясо, м'ясо птиці, цибулю, олію, молоко сухе знежирене, сіль, перець, біомасу гриба, згідно з корисною моделлю, як м'ясо використовують печінку курячу варену, як м'ясо птиці використовують фарш курячий, біомасу гриба вносять *Pleurotus ostreatus*, олію вносять лляну та додатково вносять клітковину пшеничну (гідратовану 1:3), кров, бульйон після варіння печінки, перець при такому співвідношенні інгредієнтів.мас. %:

печінка куряча варена	18-27
фарш курячий	61-32
олія лляна	2-3
клітковина пшенична гідратована 1:3	2-6
молоко сухе	2-3
кров	3-4
біомаса гриба <i>Pleurotus ostreatus</i>	0,5-6
цибуля	2-4
сіль	2-3
перець	0,01-0,05
бульйон після варіння печінки	6,5-17.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному: введення до складу біомаси грибів *Pleurotus ostreatus* забезпечує вміст білків, вітамінів (РР, В), В₂, В₆, В₁₂, С, Е, біотини, пантотенову і фолієву кислоти), мінеральних речовин (калій, натрій, кальцій, магній, фосфор, йод). Додавання до рецептури фаршу біомаси грибів *Pleurotus ostreatus*, дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансувати за хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, незамінними амінокислотами, мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

Найбільший ефективний результат досягається при використанні складу фаршу в таких межах, які становлять (мас. %): печінка куряча варена (18-27); фарш курячий (61-32); олія лляна (2-3); клітковина пшенична (гідратована 1:3) (2-6); молоко сухе (2-3); кров (3-4); бульйон після варіння печінки (6-18); біомаса гриба *Pleurotus ostreatus* (1-5); цибуля (2-4); сіль (2-3); перець (0,01-0,05);.

Прикладу складу м'ясного фаршу наведено в таблиці.

Таблиця

№ п п	Рецептурні компоненти мас. %										
	Печінка куряча варена	Фарш курячий	Олія лляна	Клітковина пшенична-гідратована	Молоко сухе	Кров	Бульйон після варіння	Біомаса гриба <i>Pleurotus ostreatus</i>	Цибуля	Сіль кухонна	Перець
1	18	60,47	2	2	3	3	6,5	0,5	2	2,5	0,03
2	20	53,47	2	3	2	4	9	2	2	2,5	0,03
3	18	51,47	2	4	2	3	12	3	2	2,5	0,03
4	25	38,47	2	5	2	4	15	4	2	2,5	0,03
5	27	32,47	2	6	2	3	17	6	2	2,5	0,03

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Паштет має гарні смакові властивості, недостатньо збагачений вітамінами та мінеральними речовинами.
Приклад № 2	Паштет має хороші функціонально-технологічні властивості та органолептичні показники, збагачений вітамінами та мінеральними речовинами.
Приклад № 3	Паштет має хороші функціонально-технологічні властивості та органолептичні показники, високу харчову цінність.
Приклад № 4	Паштет має високу харчову цінність і щільну консистенцію.
Приклад № 5	Паштет має специфічні смакові властивості та знижені органолептичні показники

5 Таким чином, технічний результат полягає в отриманні м'ясного фаршу для виробництва паштету оздоровчо-профілактичного харчування, із збалансованим співвідношенням у продукті білків, жирів, вуглеводів, збагаченого клітковиною і біомасою гриба *Pleurotus ostreatus*.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 М'ясний фарш для виробництва паштету оздоровчо-профілактичного харчування, який включає: м'ясо, м'ясо птиці, цибулю, олію, молоко сухе знежирене, сіль, перець, біомасу гриба, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовують печінку курячу варену, як м'ясо птиці використовують фарш курячий, біомасу гриба вносять *Pleurotus ostreatus*, олію вносять лляну та додатково вносять клітковину пшеничну (гідратовану 1:3), кров, бульйон після варіння печінки, при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

печінка куряча варена	18-27
фарш курячий	61-32
олія лляна	2-3
клітковина пшенична - гідратована 1:3	2-6
молоко сухе	2-3
кров	3-4
бульйон після варіння печінки	6,5-17
біомаса гриба <i>Pleurotus ostreatus</i>	0,5-6
цибуля	2-4
сіль	2-3
перець	0,01-0,05.

15

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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