



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **123239** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 03864</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.04.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.02.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.02.2018, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Золотухіна Марія Дмитрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) М'ЯСО-РОСЛИННИЙ ПАШТЕТ

(57) Реферат:

М'ясо-рослинний паштет містить печінку курячу, яйця, цибулю, моркву, м'ясо куряче, пророщену кукурудзу, льняну олію, сироватку, прянощі та сіль кухонну.

UA 123239 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути використано для приготування паштетів.

Відомий паштет низькокалорійний [Паштет низькокалорійний. Номер патенту: 89169, опубліковано: 10.04.2014, Бюл.№ 7], що містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль, суміш прянощів, який відрізняється тим, що печінку використовують курячу, додатково введено індичатину, моркву пасеровану, крупу манну, яйця, суміш лляної та пшеничної клітковини, оливкову олію у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

індичатина	21-24
печінка куряча	11-13
цибуля ріпчаста пасерована	10-11
морква пасерована	4-5
крупа манна	3-4
яйця	5-6
суміш лляної та пшеничної клітковини (1:1)	22-24
оливкова олія	9-11
сіль	1,0-1,1
суміш прянощів	0,4-0,5
бульйон	решта.

Отриманий таким чином паштет має такі недоліки: фарш включає шматочки печінки різних розмірів, консистенція м'яка, крихка, знижуються органолептичні показники продукту. Продукт не збалансований по білку і жиру, що знижує його органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача створення м'ясо-рослинного паштету, який збалансований за органолептичними показниками, харчовою цінністю, підвищеної біологічної цінності та високими показниками якості.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясо-рослинний паштет містить печінку курячу, яйця, цибулю, моркву, прянощі, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо куряче, пророщену кукурудзу та льняну олію, сироватку в наступному співвідношенні компонентів, %:

печінка куряча бланшована	30-35
м'ясо куряче	10-15
льняна олія	9-11
морква варена	6-7
цибуля смажена	6-7
пророщена кукурудза	20-25
яйця	5-6
сироватка	2,9-3,1
прянощі	2,8-2,9
сіль кухонна	1,2-1,3.

Причиною-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання пророщеної кукурудзи дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості м'ясо-рослинного паштету; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагачений мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

При введенні м'ясної сировини менше 40 % погіршується збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 50 % недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції. Куряча печінка є джерелом залізовмісних біологічно повноцінних білків, вітаміну А, тварин харчових волокон (колагену, еластину). Вона має високу харчову цінність, більше половини ліпідів курячої печінки доводиться на частку фосфатидів, решта - на частку нейтральних жирів.

При введенні льняної олії менше 9 %, продукт не забезпечує добову норму в поліненасичених жирних кислотах, а при введенні більше 11 % може відбутися розшарування інгредієнтів паштету. За біологічної цінності олія з насіння льону займає перше місце серед інших харчових рослинних олій і містить масу корисних для організму речовин (поліненасичені кислоти, вітаміни F, A, E, B, K, насичені жирні кислоти (10 % складу). Масло з насіння льону є відмінним зовнішнім джерелом цінних поліненасичених жирних кислот Омега-3 і Омега-6.

Введення пророщеної кукурудзи більше 24 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 20 % характеризується зменшенням вмістом мікроелементів у паштеті. Корисні властивості пророщених кукурудзяних зерен відрізняються найбільшою активністю, серед усіх аналогічних злакових продуктів.

Введення яєць більше 6 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршується її формуючі властивості, а введення менше 5 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

5 При зниженні кількості цибулі у паштетах менше 6 % погіршується органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 7 % також погіршує органолептику готового виробу. Лук сприятливо діє на травлення і має бактерицидну дію.

10 Введення моркви більше 7 % надає продукту солодкуватого присмаку, а при введенні менше 6 % погіршується вітамінний склад паштету. Морква - джерело пектинових речовин, клітковини, вітамінів А, В, Е, К, каротиноїдів, макро- і мікроелементів, калію, кальцію, магнію. У моркві міститься тартронова кислота, що перешкоджає перетворенню вуглеводів в організмі людини в жири.

Введення сироватки менше 2,9 % недостатньо забезпечує готовий продукт поживними речовинами, вітамінами групи В (В₁, В₅, В РР, В₂, В₆, В₉, В₁₂).

15 Правильний підбір сировини, використання в рецептурах тварин і рослинних компонентів дозволяють підвищити харчову і біологічну цінність готового продукту.

Приклади здійснення корисної моделі наведені в таблиці.

Рецептурні компоненти	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4
Печінка куряча бланшована	40	35	30	20
М'ясо куряче	13	11	15	10
Льняна олія	7	9	11	12
Морква варена	4	7	6	10
Цибуля смажена	11	6	7	3
Кукурудза пророщена	15	20	24	30
Яйця	3	5	6	8
Сироватка	3	2,9	3,1	3
Прянощі	2,8	2,7	2,8	2,8
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,3	1,2
Всього	100	100	100	100

Висновки до прикладів корисної моделі

20

Номер прикладу	Висновки
Приклад №1	Даний спосіб дозволяє отримати паштет з занадто яскравим смаком печінки, також продукт крихкої консистенції. Через малий вміст пророщеної кукурудзи не має потрібних характеристик.
Приклад №2	Даний спосіб дозволяє отримати паштет з гарними смаковими властивостями, достатньо щільної консистенції. Також завдяки підбраному оптимальному вмісту льняної олії і пророщеної кукурудзи паштет сприяє поліпшенню травлення.
Приклад №3	Даний спосіб дозволяє отримати паштет, що відповідає всім потрібним характеристикам. Також завдяки підбраному оптимальному вмісту льняної олії і пророщеної кукурудзи паштет сприяє поліпшенню травлення.
Приклад №4	Даний спосіб дозволяє отримати паштет з малим вмістом м'ясної сировини, але занадто великим вмістом пророщеної кукурудзи і льняної олії, цей продукт не відповідає потрібним органолептичним показникам.

Дані рецептурні співвідношення корисної моделі дозволяють досягти цільових технологічних, структурно-механічних та органолептичних характеристик паштетів.

25 Технічний результат полягає у створенні паштету, який збалансований за органолептичними показниками, харчовою цінністю, підвищеної біологічної цінності та високими показниками якості.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 М'ясо-рослинний паштет, що містить печінку курячу, яйця, цибулю, моркву, прянощі, сіль кухонну, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо куряче, пророщену кукурудзу, сироватку та льняну олію, в наступному співвідношенні компонентів, %:

печінка куряча бланшована	30-35
м'ясо куряче	10-15
льняна олія	9-11
морква варена	6-7
цибуля смажена	6-7
пророщена кукурудза	20-25
яйця	5-6
сироватка	2,9-3,1
прянощі	2,8-2,9
сіль кухонна	1,2-1,3.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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

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