



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **139503** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 13/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 06199</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.06.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2020, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кочубей-Литвиненко Оксана Валер'янівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Черненко Анна Вікторівна (UA), Смалько Людмила Миколаївна (UA), Шевченко Іванна Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ПАШТЕТ "ДОМАШНІЙ"

(57) Реферат:

Паштет містить печінку, сало свиняче, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль кухонну, спеції. Як печінку містить печінку свинячу та печінку курячу, додатково містить свинину нежирну, суху сироватку молочну, воду питну, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина нежирна	23,0-26,0
печінка куряча	9,0-15,0
печінка свиняча	10,0-17,0
сало свиняче	10,0
цибуля ріпчаста пасерована	7,0
морква пасерована	7,0
суха сироватка молочна	7,0-10,0
сіль кухонна	1,5
спеції	1,2
вода питна	решта.

UA 139503 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва паштетів.

Найближчим аналогом до корисної моделі є паштет з використанням бобів нуту, що містить печінку бланшовану подрібнену, боби нуту бланшовані, жир-сирець свинячий або сало, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль кухонну, цукор пісок, спеції [патент № 55078 Паштет печінковий "На здоров'я", Бюл. № 23, від 10.12.2010 р.].

Недоліком найближчого аналога є використання нуту, який ускладнює перетравлювання та знижує засвоюваність поживних складових печінки, а також продукт має невеликий термін придатності напівфабрикатів, невисокі органолептичні показники та непривабливий товарний вигляд, адже його колір є занадто темним.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури паштету з високими структурно-механічними, функціональними, технологічними та органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет містить печінку, сало свиняче, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль кухонну, спеції. Згідно з корисною моделлю, як печінку містить печінку свинячу та печінку курячу, додатково містить свинину нежирну, суху сироватку молочну, воду питну, у наступному співвідношенні компонентів, мас %:

свинина нежирна	23,0-26,0
печінка куряча	9,0-15,0
печінка свиняча	10,0-17,0
сало свиняче	10,0
цибуля ріпчаста пасерована	7,0
морква пасерована	7,0
суха сироватка молочна	7,0-10,0
сіль кухонна	1,5
спеції	1,2
вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Суха сироватка молочна містить у своєму складі всі незамінні амінокислоти: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, треонін, фенілаланін, метіонін, триптофан; вуглеводи, ліпіди, органічні кислоти, майже всі мінеральні речовини: кальцій, магній, фосфор, калій, натрій, сірку, хлор. Також сироватка містить вітаміни: А, В₁, В₂, В₆, РР, С, холін та β-каротин, ферменти, імунні тіла і мікроелементи. Вона підвищує біологічну цінність готового продукту та засвоюваність, зменшує вміст жиру в готовому продукті, готовий продукт характеризуються підвищеним вмістом білку, оптимальним співвідношенням білок:жир та підвищеним вмістом вітамінів. Сироватка займає гідне місце в харчуванні спортсменів. Вона корисна при відновленні організму після хвороб. Речовини, що входять до складу сухої молочної сироватки, сприяють нормалізації рівня холестерину в крові. Це робить її корисною для здоров'я серцево-судинної системи та допомагає позбутися багатьох проблем із травленням.

Введення свинини нежирної в кількості 23,0-26,0 %, печінки курячої - 9,0-15,0 % та печінки свинячої - 10,0-17,0 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту, а введення свинини дозволить значно покращити органолептичні властивості готового продукту.

Введення сала свинячого в кількості 10 % забезпечує мазку консистенцію продукту та потрібну структуру.

Введення цибулі ріпчастої пасерованої та моркви пасерованої менше 7,0 % не забезпечує оптимальний рівень органолептичних показників (смак, запах), додавання більше надає продукту занадто вираженого смаку та запаху.

Додавання солі кухонної в кількості 1,5 % надає приємно виражені смакові властивості готового продукту. Введення солі кухонної менше 1,5 % призводить до зниження органолептичних показників та терміну зберігання продукту, а більше - до погіршення смаку.

Введення сухої сироватки молочної у кількості менше 7 % до рецептури недостатньо збагачує готовий продукт поживними речовинами та незамінними амінокислотами, а в кількості більше 10 % до рецептури, призводить до отримання продукту із занадто вираженим присмаком молочної сироватки, що негативно відображається на споживчих характеристиках.

Додавання спецій у кількості 1,2 % покращує органолептичні показники готового продукту і надає приємний смак і запах.

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

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %				
	Зразок 1 (контроль)	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
свинина нежирна	25,0	23,0	24,0	25,0	26,0
печінка куряча	10,0	15,0	12,0	10,0	9,0
печінка свиняча	15,0	10,0	13,0	15,0	17,0
сало свиняче	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
цибуля ріпчаста пасерована	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
морква пасерована	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
суха сироватка молочна	-	7,0	8,0	9,0	10,0
сіль кухонна	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
спеції	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
вода питна	23,3	18,3	16,3	14,3	11,3

Таблиця 2

Номер зразка	Висновок
Зразок 1	Використання питної води в кількості 23,3 % у рецептурі паштету не сприяє підвищенню біологічної цінності продукту.
Зразок 2	Додавання молочної сироватки в кількості 6 % у рецептурі не достатньо покращує органолептичні показники та консистенцію продукту.
Зразок 3	Додавання молочної сироватки в кількості 8 % у рецептурі покращує органолептичні показники та консистенцію продукту, підвищує біологічну цінність продукту та збагачує мікроелементами, які містяться в ній.
Зразок 4	Додавання молочної сироватки в кількості 9 % у рецептурі покращує органолептичні показники та консистенцію продукту, підвищує біологічну цінність продукту та збагачує мікроелементами, які містяться в ній.
Зразок 5	При використанні молочної сироватки в кількості 11 % у рецептурі органолептичні показники продукту набувають вираженого присмаку сироватки.

5 Аналіз даних таблиці показує, що до складу паштетів доцільно додавати суху сироватку молочну у кількості 7...10 %.

Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштетів дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розробленого продукту, збагачення вітамінами та незамінними амінокислотами, які містяться в сухій сироватці молочної, за рахунок підвищення засвоюваності з одночасним зниженням загальної калорійності продукту.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Паштет, що містить печінку, сало свиняче, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль кухонну, спеції, який **відрізняється** тим, що як печінку містить печінку свинячу та печінку курячу, додатково містить свинину нежирну, суху сироватку молочну, воду питну, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

свинина нежирна	23,0-26,0
печінка куряча	9,0-15,0
печінка свиняча	10,0-17,0
сало свиняче	10,0
цибуля ріпчаста пасерована	7,0
морква пасерована	7,0
суха сироватка молочна	7,0-10,0
сіль кухонна	1,5
спеції	1,2
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка В. Юкін

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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