



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **108952** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2014 03283</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.03.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.06.2015</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.07.2014, Бюл.№ 13</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2015, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Ястреба Юлія Анатоліївна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Юрчишина Людмила Микитівна (UA), Похитон Оксана Олексіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36000 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: RU 2322095 C2, 20.04.2008 UA 53538 U, 11.10.2010 UA 74567 U, 12.11.2012 UA 23333 C2, 15.05.2001 UA 65404 U, 12.12.2011 UA 65405 U, 12.12.2011 RU 2012102494 A, 10.08.2013</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

(57) Реферат:

Винахід стосується способу виробництва м'ясних паштетів, що передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку, причому на стадії приготування фаршу додають вуглеводний препарат, за який використовують подрібнені вичавки із журавлини, які отримують шляхом пресування та подрібнення ягід журавлини, при цьому рецептурні компоненти беруть при певному співвідношенні.

UA 108952 C2

Винахід належить до м'ясної промисловості і може бути використаний при виготовленні м'ясних паштетів, в тому числі консервів паштетних.

Відомий спосіб виготовлення паштетів [посилання 1], передбачає: використання соєвої білкової пасти, отриманої шляхом вологотеплової обробки соєвого зерна і його подрібнення.
 5 Заздалегідь підготовлені компоненти змішують при співвідношенні, %: печінка бланшована - 47,0; соєва білкова паста - 30,0 цибуля смажена - 6,0; морква смажена - 4,4; сіль - 1,5; перець чорний мелений - 1,0; бульйон - 10,1.

Спосіб виготовлення паштету включає бланшування печінки, її охолодження, приготування соєвого білкового продукту, додавання спецій і інших рецептурних компонентів, змішування,
 10 подрібнення, приготування паштетної маси, фасування в тару з подальшою герметизацією і стерилізацією.

Даний спосіб вибраний нами як прототип, як найближчий за поставленою задачею та одержаним технічним результатом.

Спільними суттєвими ознаками аналога і заявленого винаходу є паштетний фарш,
 15 збагачений вуглеводневим препаратом.

Причини, що перешкоджають, при використанні прототипу, одержанню технічного результату заявленого винаходу є невисока якість готового продукту, погіршення органолептичних показників.

В основу винаходу поставлена задача створення способу виробництва м'ясних паштетів шляхом зміни складу компонентів, яка забезпечила б: підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення органічними кислотами, пектиновими речовинами, вітамінами,
 20 мінеральними речовинами рослинного походження; покращення органолептичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва м'ясних паштетів, який передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу,
 25 формування і термічну обробку, на стадії приготування фаршу додається вуглеводний препарат. Як вуглеводний препарат використовують подрібнені вичавки із журавлини.

Компоненти беруть у наступному рецептурному співвідношенні, %:

м'ясообріз яловича варена	20,0-30,0
шкурка свиняча варена у вигляді білково жирової емульсії	15,5-20,5
шпик	15-20,0
печінка бланшована	15,0-20,0
вичавки із журавлини	2,5-7,5
цибуля смажена	5,0-10,0
соєвий білковий концентрат або соєве борошно	2,0-4,0
бульйон	10,0-40,0.

Вичавки із журавлини - є перспективним джерелом природного комплексу біологічно активних речовин: вуглеводи - 3...6 % (глюкоза і фруктоза), органічні кислоти (лимонна до 12,8 %, хінна, бензойна), 3,3 %; пектинові речовини (розчинні пектини - 0,98 %; протопектини - 0,43 %); поліфеноли (антоціани - 181 мг/100 г, катехіни - 264 мг/100 г), тритерпеноїди - 0,32 %, вітаміни С (10-22 мг/100 г) і К, фосфор - 0,39 мг/100 г, калій - 1,11 г/100 г, залізо (2,0 % від маси золи), цинк (0,1 %), мідь (0,0003 %), срібло (0,001 %), хром (0,03 %) та ін.
 30

Вичавки із журавлини отримані внаслідок пресування та подрібнення ягід журавлини. Отриманий таким чином напівфабрикат відрізняється високим вмістом органічних кислот та пектинових речовин. Даний продукт після його виробництва не потребує додаткової обробки, що дає можливість безпосередньо застосовувати його у виробництві м'ясних продуктів.
 35

Запропонований спосіб виробництва м'ясних паштетів передбачає додавання вичавок із журавлини під час механічної обробки в кількості 2,5-7,5 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є оптимальною для одержання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними та структурно-механічними показниками та підвищення виходу готового продукту. Додавання вичавок із журавлини у кількості менше 2,5 % не забезпечує підвищення біологічної та харчової цінності, достатнього збагачення пектиновими речовинами та органічними кислотами. Внесення його більше 7,5 % зменшує пластичність і ніжність продукту і призводить до загального погіршення сенсорних властивостей паштетних виробів.
 40

М'ясні паштети, виготовлені з додаванням вичавок із журавлини мають високі поживні і смакові властивості, збалансовані за хімічним складом з визначеними стабільними функціонально-технологічними, структурно-механічними характеристиками.
 45
 50

Заявлений винахід реалізують таким чином. М'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додаються вичавки із журавлини, та інші рецептурні інгредієнти і воду або бульйон для гідратації соєвого концентрату або борошна. Після приготування паштетного фаршу проводять наповнення ним оболонки або консервну тару і піддають тепловому обробленню відповідно до традиційної технології.

Використання способу дозволяє отримати продукт з стабільними сенсорними характеристиками, збагачений органічними кислотами та пектиновими речовинами за рахунок комбінування рослинної і м'ясної сировини.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади здійснення способу виробництва м'ясних паштетів

Приклад	Масова частка компонентів у рецептурі, %								Висновки
	М'ясообрізь яловича варена	Шкурка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	Вичавки із журавлини	Печінка бланшована	Шпиг	Цибуля смажена	Соєвий білковий концентрат	Бульйон	
№ 1	20,0	20,5	2,5	20,0	19,0	8,0	4,0	20	Високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики
№ 2	25,0	20,0	5	18,0	20,0	9,0	3,0	30	Достатньо високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики. Збільшення виходу готового продукту
№ 3	30,0	15,5	7,5	15,0	20,0	8,0	4,0	40	Збільшення виходу готового продукту без значного впливу на органолептичні, структурно-механічні показники

Використані джерела.

1. А. С2. № 2322095 МПК А23L1/314, А23L3/00 Способ приготовления консервированного м'ясо-растительного паштета / С.М. Доценко, О.В. Скрипко Заяв. 12.04.2006. Опубл. 20.04.2008.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Спосіб виробництва м'ясних паштетів, що передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу додають вуглеводний препарат, за який використовують подрібнені вичавки із журавлини, які отримують шляхом пресування та подрібнення ягід журавлини, при цьому рецептурні компоненти беруть з наступним співвідношенням, мас. %:

м'ясообрізь яловича варена	20,0-30,0
шкурка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	15,5-20,5
шпик	15-20,0
печінка бланшована	15,0-20,0
вичавки із журавлини	2,5-7,5
цибуля смажена	5,0-10,0
соевий білковий концентрат або соєве борошно	2,0-4,0
бульйон	10-40.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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