



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) **59231 A**

(51) 7 A22C5/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

видано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі"

Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності



(21) 20021210238
(22) 18.12.2002
(24) 15.08.2003
(46) 15.08.2003. Бюл.№ 8

(72) Пасічний Василь Миколайович, Клименко Михайло Миколайович, Сосіна Ольга
Володимирівна, Мащенко Тетяна Вікторівна
(73) Національний університет харчових технологій

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З β -КАРОТИНОМ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 59231 (13) A

(51) 7 A22C5/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З В-КАРОТИНОМ

1

2

(21) 20021210238

(22) 18.12.2002

(24) 15.08.2003

(46) 15.08.2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Пасічний Василь Миколайович, Клименко Михайло Миколайович, Сосіна Ольга Володимирівна, Мащенко Тетяна Вікторівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Паштет м'ясний з β -каротином, що містить м'ясну сировину, печінку яловичу або свинячу бланшовану, соєвий білок, шпиг, цибулю, якийвідрізняється тим, що додатково містить білково-жировий стабілізатор та розчин β -каротину з наступним рецептурним співвідношенням у %:

білково-жировий стабілізатор	15-30
м'ясообрізь яловича бланшована	20-30
печінка бланшована	13-20
шпиг	18-22
соєвий білок	3-4
розчин β -каротину	1-2
цибуля	8-12.

Винахід відноситься до м'ясопереробної промисловості, а саме до виробництві комбінованих м'ясопродуктів.

Відомий патент [Авт. св. № 15214337 Бюл. № 42, 15.11.89р.], який включає шоковину або жирну свинину - 33-37%, жиловану печінку - 20-22%, м'ясо механічної дообвалки - 20-22%, манну крупу - 7-9%, суміш молочної сироватки та плазми крові, що отримана методом ультрафільтрації - 13-17%, цибулю - 2-3%.

Продукт виготовлений за даною рецептурою має високий вихід та хорошу органолептичну оцінку, але за рахунок введення до рецептури великого відсотка манної крупи, як загущувача, зростає вміст вуглеводів у продукті, за рахунок чого скорочується термін споживання та стабільності структурно-механічних показників.

Відомий патент (RU 1729403 A1 Бюл. №16 30.04.92 р.), який містить м'ясну сировину - 47-50%, печінку яловичу або свинячу бланшовану - 20-25%, ізольований соєвий білок - 2-3%, крохмаль - 1.5-2%, сухий кістковий бульйон - 2-5%, яйця або меланж - 3-3.5%, шпиг 5-7%.

Продукт виготовлений за даною рецептурою являє собою продукт поліпшеної якості, але недоліком його є те, що до складу рецептури входить крохмаль та сухий кістковий бульйон, що суттєво знижує харчову цінність готового продукту.

В основу винаходу поставлена задача розробки м'ясних паштетів з β -каротином, що ма-

ють високу ступінь збалансованості амінокислотного складу, добрі органолептичні та споживчі характеристики, стабільні структурно-механічні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний з β -каротином включає, м'ясну сировину, печінку яловичу або свинячу бланшовану, соєвий білок, шпиг, цибулю. Згідно винаходу до рецептури додатково введено білково-жировий стабілізатор та розчин β -каротину з наступним рецептурним співвідношенням у %;

Білково-жировий стабілізатор	15-30
М'ясообрізь яловича бланшована	20-30
Печінка бланшована	13-20
Шпиг	18-22
Соєвий білок	3-4
Розчин β -каротину	1-2
Цибуля	8-12

Причинно-наслідковий зв'язок рецептурних співвідношень сировини, що використовується, дозволяє досягти оптимальних технологічних та органолептичних показників; отримати продукт з оптимальним співвідношенням білків, жирів, вуглеводів; вітамінізувати продукт за допомогою β -каротину.

Введення білково-жирового стабілізатора більше 30% спричиняє суттєве погіршення якості продукту та зниження біологічної та харчової цінності. Введення білково-жирового стабілізатора менше 15% спричиняє погіршення консистенції

(19) UA (11) 59231 (13) A

готового продукту та підвищення його собівартості.

Додавання м'ясної сировини більше 30% недоцільне за рахунок збільшення собівартості, крім того, отриманий продукт має більш жорстку консистенцію. Введення м'ясообрізи яловичої менше 20% погіршує збалансованість амінокислотного складу продукту та органолептичні показники.

Введення печінки більше 20% недоцільне з економічної точки зору та призводить до погіршення консистенції продукту. Введення менше 13% печінки призводить до погіршення смаку, та стійкості паштетний емульсії.

Введення до рецептури більше 25% шпигу погіршує якісне співвідношення між білками та жирами у готовому продукті та спричиняє утво-

рення жирових набряків. Введення в рецептуру менше 15% шпигу сприяє погіршенню органолептичних та структурно-механічних показників продукту.

Соевого білку в кількості 3-4% є стабілізуючою структурою та консистенцією складовою. При більшому ніж 4% введенні збільшується собівартість продукту, при менше ніж 3% введенні погіршується консистенція паштету.

Додавання розчину β -каротину менше 1% не дозволяє досягти кольору, властивого паштетам, при введенні більше 2% погіршуються органолептичні показники готового продукту.

Цибуля введена в межах 8-12% дозволяє досягти оптимальних смакових показників паштету.

Приклади реалізації рецепту

Сировина, %	Приклади рецептур				
	№1	№2	№3	№4	№5
Білково-жировий стабілізатор	30	20	25	30	35
М'ясна сировина бланшована	20	30	22	20	20
Печінка бланшована	16	15	18	13	20
Шпиг	18	20	20	22	11
Соєвий білок	3	3.5	3.5	3	4
Розчин β -каротину	1	1.5	1.5	2	2
Цибуля	12	10	10	10	8

Приклад рецептури №1

Паштет такого рецептурного складу буде мати високі органолептичні показники, однак дещо нижчу збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення кількості м'ясної сировини.

Приклад рецептури №2

Дане співвідношення рецептурних складових є оптимальним. Продукт виготовлений за такою рецептурою має високі органолептичні показники та забезпечує збалансованість амінокислотного складу.

Приклад рецептури №3

Продукт виготовлений за такою рецептурою має оптимальні органолептичні та технологічні показники.

Приклад рецептури №4

Паштет такого рецептурного складу відповідає вимогам до якості, але містить більшу кількість неповноцінних білків за рахунок максимального введення білково-жирового стабілізатору.

Приклад рецептури №5

Даний паштет не відповідає вимогам до якості, бо спостерігається зменшення мазеподібності структури, яка властива даній групі продуктів.