

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55319

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБНИМ ПОРОШКОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 55319 (13) U

(51) МПК (2009)
A23L 1/317МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБНИМ ПОРОШКОМ

(21) u201006763

(22) 01.06.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ЯСТРЕБА ЮЛІЯ АНАТОЛІЙВНА, ЖАБІНА ОЛЕНА ВАЛЕРІЙВНА, БУТОВСЬКА ТЕТЯНА ВІКТОРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Паштет м'ясний з грибним порошком, що включає печінку бланшовану, моркву і цибулю смажені, бульйон, кухонну сіль та спеції, який відрізняється тим, що додатково містить сало, м'ясо бланшоване, яйця або яєчний жовток, білковий стабілізатор на основі курячої і свинячої шкіри, сироватку молочну, гідратований грибний порошок у наступному співвідношенні, %:

печінка бланшована	20-40
м'ясо бланшоване	10-20
сало	10-15
цибуля смажена	4-10
морква смажена	5-10
білковий стабілізатор на основі курячої і свинячої шкіри	10-15
яйця або яєчний жовток	3-7
гідратований грибний порошок	10-25
сироватка молочна суха	1-4
суміш спецій	0,4-1,2
суміш гідроколодів і харчових солей	0,4-2,0
бульйон	15-40
сіль кухонна	1,1-1,5.

Корисна модель відноситься до м'ясної промисловості і може бути використана при виготовленні м'ясних паштетів, в тому числі консервів паштетних.

Відомий спосіб виготовлення паштетів А. С2. №2322095, Опубл. 20.04.2008 передбачає: підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку. 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

Даний спосіб забезпечує виробництво м'ясо-рослинного паштету, в рецептурі якого поряд з бланшованою печінкою використовуються білковмісна рослинна сировина.

Недоліком даного способу є низьке балансування білкового складу паштетної маси і низькі технологічні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача створення паштету м'ясного з грибним порошком шляхом зміни складу компонентів, яка забезпечи-

ла б: підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами, покращення органолептичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний з грибним порошком, в рецептурі якого використана печінка бланшована, морква і цибуля смажені, бульйон, кухонна сіль та спеції. Згідно корисної моделі додатково містить сало, м'ясо бланшоване, яйця або яєчний жовток, білковий стабілізатор на основі курячої і свинячої шкіри, сироватку молочну, гідратований грибний порошок у наступному співвідношенні, %:

Печінка бланшована	20-40
М'ясо бланшоване	10-20
Сало	10-15
Цибуля смажена	4-10
Морква смажена	5-10
Білковий стабілізатор на основі курячої і свинячої шкіри	10-15
Яйця, або яєчний жовток	3-7
Гідратований грибний порошок	10-25
Сироватка молочна суха	1-4
Суміш спецій	0,4-1,2
Суміш гідроколодів і харчових солей	0,4-2,0

(19) UA (11) 55319 (13) U

Бульйон 15-40
Сіль кухонна 1,1-1,5

Запропонована корисна модель паштету м'ясного з грибним порошком передбачає використання гідратованого грибного порошку у співвідношенні порошок водна фаза 1:8-12 з введенням для відновлення структури грибів гідроколоїдів і харчових солей у співвідношенні до водної фази 1:20-40.

Грибний порошок - порошокоподібний напівфабрикат з грибів, отриманий внаслідок подрібнення та термічної обробки сухих грибів.

Представлене рецептурне співвідношення є оптимальним оскільки, додавання у паштет печінки у кількості до 20% не надасть смаку, притаманного печінковому паштету, а більше 40% надасть виробу специфічного, гіркуватого смаку.

Використання м'яса бланшованого у співвідношенні до 10% не дасть гарних смакових властивостей, а додавання більше 20% є економічно не вигідним.

Сало у кількості до 10% не надасть паштету необхідної ніжності, а більше 15% надасть підвищену жирність продукту.

Використання смаженої цибулі та моркви більше 10% надасть паштету солодкуватого присмаку.

Введення білкового стабілізатора на основі курячої і свинячої шкури, до 10% не надасть паштету гарної мазеподібної консистенції, а додавання більше 15% надасть продукту неприємного присмаку.

Додавання яйця або жовтка курячого у співвідношенні 3-7% є найбільш оптимальним для

забезпечення гарних органолептичних показників паштету.

Введення у рецептуру гідратованого грибного порошку у кількості до 10% не надасть паштетній масі виражених включень грибною сировини, а введення більше 25% є економічно не вигідним.

Введення сухої молочної сироватки, або сухого молока є оптимальним у кількості 1-4%, оскільки більше використання зазначеної норми надасть продукту також солодкуватого присмаку.

Суміш спецій є оптимальним у використанні 0,4-1,2%, для забезпечення гарних смакових властивостей.

Додавання суміші гідроколоїдів і харчових солей є найкращим у кількості 0,4-2,0%. А оптимальне використання солі кухонної досягається у межах 1,1-1,5%.

Додавання на рецептуру бульйону або води повинно складати не менше 15%, щоб виріб не був занадто сухий, та не більше 40%, щоб виріб не був занадто водянистий.

Встановлено, що таке кількісне співвідношення рецептурних компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними та структурно-механічними показниками та підвищення виходу готового продукту.

Корисна модель дозволяє отримати паштет м'ясний з грибним порошком з стабільними сенсорними характеристиками, збагачений білками та харчовими волокнами рослинного походження за рахунок комбінування грибною і м'ясною сировини.

Приклади здійснення корисної моделі наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади здійснення корисної моделі

Рецептурні компоненти	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Печінка бланшована	25	27	30	35
М'ясо бланшоване	20	15	15	10
Сало	13	10	12	10
Цибуля смажена	4	4	5	5
Морква смажена	5	5	6	6
Білковий стабілізатор на основі курячої і свинячої шкури	10	10	10	10
Яйця, або яєчний жовток	5	4	6	4
Відновлений гідратацією грибний порошок	13	20	11	15
Суміш спецій	1,2	1,2	1,2	1,2
Суміш гідроколоїдів і харчових солей	0,6	0,6	0,6	0,6
Сироватка молочна суха	2,0	2,0	2,0	2,0
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,2	1,2
Всього:	100	100	100	100
Бульйон	15	15	40	40

Пояснення до прикладів реалізації композицій для виробництва соусів

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Даний спосіб дозволяє отримати якісні вироби з гарними смаковими властивостями, та достатньо щільною консистенцією
Приклад № 2	Даний спосіб дозволяє отримати паштетну масу з вираженими включеннями грибною сировини

Пояснення до прикладів реалізації композицій для виробництва соусів

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 3	Дана рецептура дозволяє отримати вироби з помірним включенням грибного порошку, що надасть продукту не нав'язливого смаку, з високими смаковими характеристиками
Приклад № 4	Даний спосіб дозволяє отримати якісні вироби з чітко вираженим смаком печінки, притаманним печінковому паштету, та нотою грибів

Дані рецептурні співвідношення корисної моделі дозволяють досягти цільових технологічних, структурно-механічних та органолептичних харак-

теристик паштетів у виробництві м'ясних паштетів, консервів паштетних та паштетних ковбас.