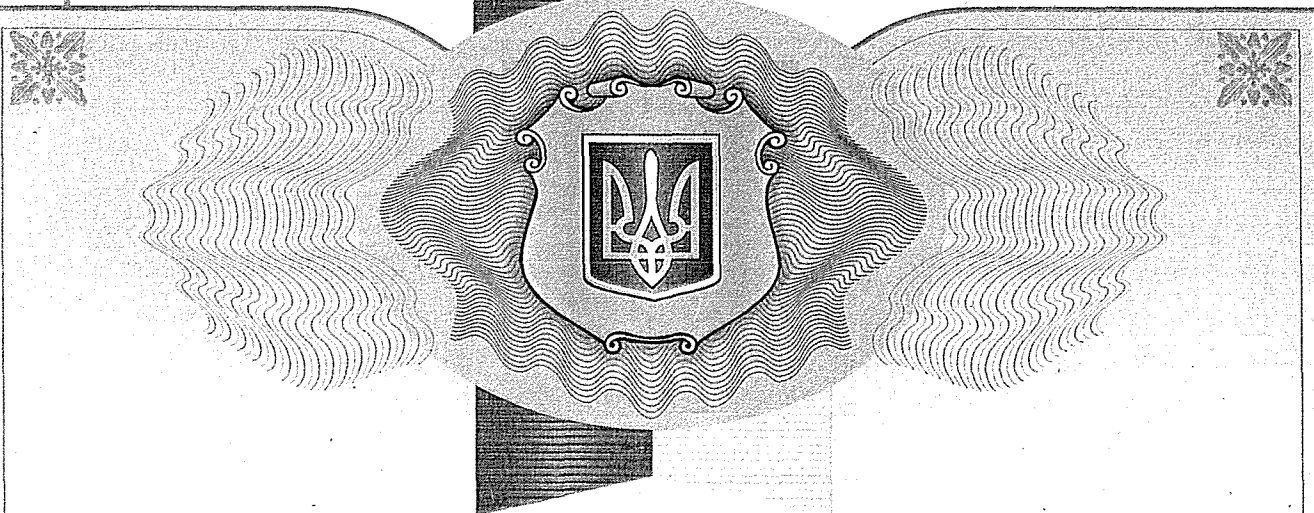


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55318

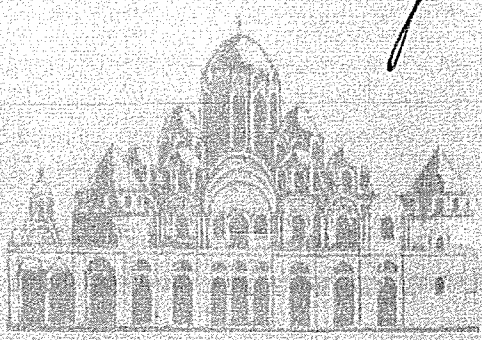
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ М'ЯСНОГО З
КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

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) 55318 (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) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ М'ЯСНОГО З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

1

2

(21) u201006762

(22) 01.06.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ЖАБІНА ОЛЕНА ВАЛЕРІЇВНА, ЯСТРЕБА ЮЛІЯ АНАТОЛІЇВНА, ВІТКОВСЬКА ЮЛІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва паштету м'ясного з курячої печінки, що включає підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, який відрізняється тим, що на стадії складання фаршу використовують бланшовані куряче м'ясо і печінку, бланшовані курячу і свинячу шкурки у вигляді білкового стабілізатора, сало, смажену моркву і цибулю, яйця або жовток курячий, сироватку молочну суху або сухе молоко, гриби бланшовані або гідратований грибний порошок, суміш спецій і приправ, композицію харчових добавок на основі гідроколідів і регуля-

торів кислотності, сіль кухонну, бульйон або воду у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче бланшоване	10,0-20,0
шкурки свиняча і куряча бланшовані у вигляді білкового стабілізатора	5,0-10,0
сало	5,0-15,0
печінка куряча бланшована	15,0-35,0
гриби бланшовані або гідратований грибний порошок	12,0-25,0
яйця або жовток курячий	3,0-7,0
цибуля смажена	5,0-10,0
морква смажена	5,0-10,0
сироватка молочна суха або сухе молоко	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколідів і регуляторів кислотності	0,1-1,0
сіль кухонна	1,0-1,5
бульйон або вода	15-45.

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 вибраний нами як найближчий за поставленою задачею та одержаним технічним результатом.

Спільними суттєвими ознаками аналогу і заявленої корисної моделі є паштетний фарш, збагачений вуглеводомістким препаратом.

Причини, що перешкоджають, при використанні найближчого аналога, одержанню технічного результату заявленої корисної моделі є невисока якість готового продукту та низька економічність.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва паштету м'ясного шляхом зміни складу компонентів, яка забезпечила б: підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами рослинного походження; розширення використання м'яса і субпродуктів птиці, покращення органолептичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва паштету м'ясного з курячої печінки, який передбачає підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, згідно корисної моделі, при приготуванні фаршу використовуються бланшовані куряче м'ясо і печінка, бланшовані куряча і свиняча шкурка у вигляді білкового стабілізатора, сало, смажені морква і цибуля, яйця або жовток курячий, сироватка молочна суха або сухе молоко, гідратований грибний порошок, суміш спецій і приправ, композицію харчових добавок на основі гідроколідів і регуляторів кислотності, сіль

(13) U

(11) 55318

(19) UA

кухонна, бульйон або вода у наступному співвідношенні, %:

М'ясо куряче бланшоване	10,0-20,0
Шкурка свиняча і куряча бланшовані у вигляді білкового стабілізатора	5,0-10,0
Сало	5,0-15,0
Печінка куряча бланшована	15,0-35,0
Гриби бланшовані або гідратований грибний порошок	12,0-25,0
Яйця або жовток курячий	3,0-7,0
Цибуля смажена	5,0-10,0
Морква смажена	5,0-10,0
Сироватка молочна суха або сухе молоко	2-5
Суміш спецій і приправ	0,1-1,2
Композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	0,1-1,0
Сіль кухонна	1,0-1,5
Бульйон або вода	15-45

Запропонований спосіб виробництва паштету м'ясного з курячої печінки передбачає додавання грибів бланшованих або гідратованого грибного порошку для отримання паштету в консистенції якого буде спостерігатись виражене включення грибної сировини в структуру паштетної маси.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням корисної моделі на стадії складання паштетної маси та очікуваним технічним результатом забезпечує виробництво стабільних за якісними характеристиками паштетів м'ясних з курячої печінки для виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних паштетів і консервів паштетних.

Представлене рецептурне співвідношення є оптимальним оскільки, додавання у паштет курячого м'яса у співвідношенні до 10% не дасть гарних смакових властивостей, а додавання більше 20% є економічно не вигідним.

Використання шкурки свинячої і курячої бланшованої і вигляді білкового стабілізатора, до 5% не надасть паштету гарної мазеподібної консистенції, а додавання більше 10% надасть продукту неприємного присмаку.

Сало у кількості до 5% не дасть паштету необхідної ніжності, а більше 15% надасть підвищену жирність продукту.

Використання печінки у кількості до 15% не надасть смаку, притаманного печінковому паште-

ту, а більше 35% надасть виробу гіркуватого присмаку.

Введення у рецептуру грибів бланшованих, або гідратованого грибного порошку у кількості до 12% не надасть паштетній масі виражених включень грибної сировини, а введення більше 25% є економічно не вигідним.

Додавання яйця або жовтка курячого у співвідношенні 3-7% є найбільш оптимальнішим для забезпечення органолептичних показників паштету.

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

Введення сухої молочної сироватки, або сухого молока є оптимальним у кількості 2-5%, оскільки більше використання зазначеної норми надасть продукту також солодкуватого присмаку.

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

Додавання композиції харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності є оптимальним у кількості 0,1-1,0%. А оптимальне використання солі кухонної досягається у межах 1,0-1,5%.

Додавання на рецептуру бульйону або води повинно складати не менше 15%, щоб виріб не був занадто сухий, та не більше 45%, щоб виріб не був занадто водянистий.

Заявлену корисну модель реалізують таким чином. М'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додаються рецептурні інгредієнти і вода або бульйон, гриби бланшовані або гідратований грибний порошок додаються в кінці складання паштетного фаршу для утворення в об'ємі паштетної маси виражених включень грибної сировини. 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 білками та харчовими волокнами рослинного походження за рахунок комбінування грибної і м'ясної сировини, рослинних і тваринних білоквмісних інгредієнтів.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади здійснення способу виробництва м'ясних паштетів

Рецептурні компоненти	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
М'ясо куряче бланшоване	10,0	13,0	15,0	20,0
Шкурка свиняча і куряча бланшовані у вигляді білкового стабілізатора	7,0	5,0	10,0	10,0
Сало	10,0	14,0	7,0	5,0
Печінка куряча бланшована	30,0	27,0	25,0	20,0
Гриби бланшовані або гідратований грибний порошок	20,0	15,0	19,0	22,0
Яйця або жовток курячий	4,0	5,0	7,0	6,0
Цибуля смажена	6,0	7,0	5,0	5,0
Морква смажена	70,0	8,0	6,0	6,0
Сироватка молочна суха або сухе молоко				
Суміш спецій і приправ	3,0	3,0	3,0	3,0
Композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	1,2	1,2	1,2	1,2
Сіль кухонна	0,6	0,6	0,6	0,6
Всього:	1,2	1,2	1,2	1,2
Бульйон або вода	100	100	100	100
	20	20	40	40

- (21) Номер заявки: **u 2010 06762**
- (22) Дата подання заявки: **01.06.2010**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2010**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2010, Бюл. № 23**

- (72) Винахідники:
**Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Жабіна Олена Валеріївна,
UA,
Ястреба Юлія Анатоліївна,
UA,
Вітковська Юлія
Олександрівна, UA**

- (73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

- (54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ М'ЯСНОГО З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

- (57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва паштету м'ясного з курячої печінки, що включає підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, який відрізняється тим, що на стадії складання фаршу використовують бланшовані куряче м'ясо і печінку, бланшовані курячу і свинячу шкурки у вигляді білкового стабілізатора, сало, смажену моркву і цибулю, яйця або жовток курячий, сироватку молочну суху або сухе молоко, гриби бланшовані або гідратований грибний порошок, суміш спецій і приправ, композицію харчових добавок на основі гідроколідів і регуляторів кислотності, сіль кухонну, бульйон або воду у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче бланшоване	10,0-20,0
шкурки свиняча і куряча бланшовані у вигляді білкового стабілізатора	5,0-10,0
сало	5,0-15,0
печінка куряча бланшована	15,0-35,0
гриби бланшовані або гідратований грибний порошок	12,0-25,0
яйця або жовток курячий	3,0-7,0
цибуля смажена	5,0-10,0
морква смажена	5,0-10,0
сироватка молочна суха або сухе молоко	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколідів і регуляторів кислотності	0,1-1,0
сіль кухонна	1,0-1,5
бульйон або вода	15-45.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

(підпис)