

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 77583

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ ДІСТИЧНИЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.02.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



Корисна модель належить до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та належить до розробки рецептури м'ясного паштету.

Відомий паштет «Дитячий» вищого сорту, що містить яловичину першого сорту жиловану бланшовану, свинину жиловану напівжирну бланшовану, печінку яловичу або свинячу жиловану бланшовану, молоко сухе коров'яче знежирене, масло коров'яче несолене вищого сорту, олію соняшникову рафіновану, меланж яєчний, крупу манну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, цукор пісок, перець духмяний мелений та горіх мускатний мелений (Козмава А.В., Касьянов Г.И., Палагіна А.И. Технологія производства паштетов и фаршей: Учебное пособие. Серия "Технологии пищевых производств" - Ростов н/Д: МарТ. 2002. - 208 с.).

Недоліком найближчого аналога можна вважати невисокі в'язкопластичні властивості, органолептичні показники, необхідність поліпшення жирнокислотного та амінокислотного складу, консистенції, привабливої для споживача. В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету запеченого дієтичного з низькою калорійністю та збалансованим жирнокислотним складом, який призначений для профілактичного харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет запечений дієтичний містить кролятину бланшовану, курячу грудинку бланшовану, печінку телячу або курячу жиловану бланшовану, молоко цільне коров'яче знежирене, хліб пшеничний, яйця, цибулю ріпчасту пасеровану, вершки, моркву пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець чорний мелений, часник сухий мелений та горіх мускатний мелений. Згідно з корисною моделлю додатково використовується купаж соняшnikової та оливкової нерафінованих олій у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

кролятина жилована	30
бланшована	
куряча грудинка бланшована	16-22
печінка теляча або куряча жилована бланшована	8-9
купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій	10-15
молоко коров'яче знежирене	4-5
яйця	8-9
хліб пшеничний	5-6
морква пасерована	3-5
вершки	3-4
цибуля ріпчаста пасерована	3-5
бульйон	2-3
сіль кухонна харчова	1,2-1,5
часник сухий мелений	0,1-0,2
перець чорний мелений	0,014-0,01
горіх мускатний мелений	0,014-0,01.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання купажу соняшникової та оливкової нерафінованих олій дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за жирнокислотним, хімічним складом; збагатити продукт макро- та мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

Мінімальну кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - кролятини менше 30 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 30 % не доцільне з точки зору собівартості; курятини менше 20 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 25 % не доцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції; печінки телячої або курячої менше 8 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 10 % не доцільне з точки зору собівартості.

Введення хлібу пшеничного більше 7 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 6 % погіршує формуючі властивості паштету.

Введення яйця більше 10 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 8 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готовий виріб розпадається на частини.

5 Введення цибулі ріпчастої пасерованої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання моркви пасерованої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

10 Додавання солі менше 1,1 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту. Дозування: 4,5 г/кг паштетної маси.

15 Внесення купажу поліпшує консистенцію та пластичність паштету, формує кремopodobну структуру.

20 Соняшникова олія - головна харчова олія України, на її частку якої припадає $\frac{3}{4}$ вітчизняного виробництва олій. Основою жирнокислотного складу соняшnikової олії є незамінна лінолева кислота, якій притаманна висока біологічна активність та здатність прискорювати метаболізм ефірів холестеролу. Соняшникова олія регулює обмін речовин, підвищує стійкість організму до інфекцій, нормалізує кровотворення. Це традиційний недефіцитний продукт щоденного попиту і споживання.

25 Оливкова олія за вмістом корисних моносенасичених жирів серед продуктів харчування займає лідируюче положення. Вона повністю зберігає вітаміни, смак, корисні властивості та аромат оливок. Олія з оливок є єдиним рослинним маслом, яке можна вживати в чистому вигляді. Сьогодні ми поговоримо саме про цей дивовижний дар природи. Оливкова олія - це джерело антиоксидантів, вітамінів і мікроелементів. Так, в оливковій олії містяться вітаміни А, Е, Д, К, які сприяють зміцненню кісткової тканини, м'язів та стінок кишечника, борються з вільними радикалами, перешкоджаючи процесів старіння. До складу нього входять наступні ненасичені кислоти: лінолева, олеїнова, ліноленова, які перешкоджають ожиріння, сприяють омолодженню організму, надають благотворний вплив на травлення, запобігають появі серцевих захворювань.

30 Відомо, що фізіологічні властивості рослинних олій залежать від складу і співвідношення в них жирних кислот і наявності біологічно активних з'єднань (фосфоліпідів, стеролів, токоферолів, каротиноїдів та ін.). Проте, природні жири і олії по своєму складу не є ідеально фізіологічно повноцінним продуктом, оскільки практично в кожному з них є дефіцит або надлишок одного або декількох компонентів. Основною групою фізіологічно функціональних інгредієнтів в складі жирів є поліненасичені жирні кислоти. В раціоні здорової людини співвідношення омега-6 і омега-3 ПНЖК повинно складати 10:1. Одним з напрямків у створенні функціональних м'ясних продуктів є додавання до них купажів рослинних олій з оптимальним жирнокислотним складом. Основою для складання купажу вибрано соняшnikову олію. Це традиційний недефіцитний продукт щоденного попиту і споживання. Смак соняшnikової олії український споживач оцінює як "правильний", нейтральний. Однак олія з насіння соняшника містить переважно ПНЖК родини ω -6 (62,58 % у наших дослідженнях), а співвідношення ω -6: ω -3 ПНЖК не відповідає формулі збалансованого харчування. Тому нами було розраховано 35 жирнокислотний склад купажів «соняшnikова x кожна з нетрадиційних олій» у наступних співвідношеннях: 50x50; 55x45; 60x40; 65x35; 70x30; 75x25; 80x20; 85x15; 90x10; 95x5. Для наступних досліджень вибрано купажі, жирнокислотний склад яких знаходиться у межах, рекомендованих дієтологами: співвідношення кислот ω -6 до ω -3 від 10:1 до 3:1.

40 Купажі із заданим складом ПНЖК можна отримати у результаті змішування (купажування) жирів різного складу. Дані поєднання завдяки своєму жирно-кислотному складу, у значних кількостях, мають антиатеросклерозну, антиаритмічну, протизапальну та антиалергенну властивості й можуть використовуватися для профілактики серцево-судинних хвороб, включаючи атеросклероз, стенокардію, аритмію, тромбоз, а також у терапії їх гострого та хронічного запалення. Ці факти послугували основою щодо використання жирів, які містять 45 поліненасичені жирні кислоти, у м'ясних делікатесних паштетах.

50 Внесення купажу соняшnikової та оливкової нерафінованих олій поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремopodobну структуру. Додаток застосовується при приготуванні харчових продуктів, при профілактичному і терапевтичному лікуванні, а також відноситься до істотних харчових продуктів. Внесення купажу, менше 10 % має не достатній



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 77583

(13) U

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 07606**
(22) Дата подання заявки: **20.06.2012**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.02.2013**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.02.2013, Бюл.№ 4**

(72) Винахідник(и):
**Топчій Оксана Анатоліївна (UA),
Андріюк Сергій Петрович (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ ДІЄТИЧНИЙ

(57) Реферат:

Паштет м'ясний запечений дієтичний містить кролятину бланшовану, курячу грудинку бланшовану, печінку телячу або курячу жиловану бланшовану, молоко цільне коров'яче знежирене, хліб пшеничний, яйця, цибулю ріпчасту пасеровану, вершки, моркву пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець чорний мелений, часник сухий мелений та горіх мускатний мелений, додатково використовується купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій.

UA 77583 U

вплив на органолептичні показники та консистенції продукту, а введення більше 15 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Приклади складу паштету наведені в таблиці 1.

5 Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити купаж олій в кількості 10-15 %.

Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету м'ясного запеченого дієтичного дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів, а та збалансувати їх за жирнокислотним складом.

Сировина	Рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
Кролятина жилована бланшована	30	30	30	30
Куряча грудинка бланшована	26	21	16	11
Печінка теляча або куряча жилована бланшована	8	8	8	8
Молоко коров'яче знежирене	4	4	4	4
Вершки	3	3	3	3
Купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій	5	10	15	20
Яйця	9	9	9	9
Хліб пшеничний	5	5	5	5
Цибуля ріпчаста пасерована	3	3	3	3
Бульйон	2	2	2	2
Морква пасерована	3	3	3	3
Разом	100	100	100	100
Спеції, % до основної сировини				
Сіль кухонна харчова	1,5	1,5	1,5	1,5
Цукор пісок	0,2	0,2	0,2	0,2
Перець духмянний мелений	0,015	0,015	0,015	0,015
Горіх мускатний мелений	0,015	0,015	0,015	0,015
Висновки	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету не достатньо впливає органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Паштет м'ясний запечений дієтичний, що містить кролятину бланшовану, курячу грудинку бланшовану, печінку телячу або курячу жиловану бланшовану, молоко цільне коров'яче знежирене, хліб пшеничний, яйця, цибулю ріпчасту пасеровану, вершки, моркву пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець чорний мелений, часник сухий мелений та горіх мускатний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково використовується купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій у наступному співвідношенні компонентів, %

10	мас.:	
	кролятина жилована бланшована	30
	куряча грудинка бланшована	16-22
	печінка теляча або куряча жилована бланшована	8-9
	купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій	10-15
	молоко коров'яче знежирене	4-5
	яйця	8-9
	хліб пшеничний	5-6
	морква пасерована	3-5
	вершки	3-4
	цибуля ріпчаста пасерована	3-5
	бульйон	2-3
	сіль кухонна харчова	1,2-1,5
	часник сухий мелений	0,1-0,2
	перець чорний мелений	0,014-0,01
	горіх мускатний мелений	0,014-0,01.

Комп'ютерна верстка Д. Шеврун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 07606

(22) Дата подання заявки: 20.06.2012

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.02.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.02.2013,
Бюл. № 4(72) Винахідники:
Топчій Оксана Анатоліївна,
UA,
Андріюк Сергій Петрович,
UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ ДІЄТИЧНИЙ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет м'ясний запечений дієтичний, що містить кролятину бланшовану, курячу грудинку бланшовану, печінку телячу або курячу жиловану бланшовану, молоко цільне коров'яче знежирене, хліб пшеничний, яйця, цибулю ріпчасту пасеровану, вершки, моркву пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець чорний мелений, часник сухий мелений та горіх мускатний мелений, який відрізняється тим, що додатково використовується купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

кролятина жилована бланшована	30
куряча грудинка бланшована	16-22
печінка теляча або куряча жилована бланшована	8-9
купаж соняшникової та оливкової нерафінованих олій	10-15
молоко коров'яче знежирене	4-5
яйця	8-9
хліб пшеничний	5-6
морква пасерована	3-5
вершки	3-4
цибуля ріпчаста пасерована	3-5
бульйон	2-3
сіль кухонна харчова	1,2-1,5
часник сухий мелений	0,1-0,2
перець чорний мелений	0,014-0,01
горіх мускатний мелений	0,014-0,01.

МПК (91) МПК
AS3E 131 1308.01

UA (11)

(12) Винахідник
Торнін Оксана Анатоліївна
UA
Андриш Габрієл Петрович
UA

U 2013 07808

(13) Номер заявки

20.02.2013

(14) Дата подання заявки

22.02.2013

(15) Дата входу в силу з дня видачі патенту

(17) Власник
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВСЬКОЇ
ТЕХНОЛОГІЇ
вул. Хорватська, 80, м.
Харків, 61001, UA

22.02.2013

(16) Дата публікації відомостей

22.02.2013

(18) Дата входу в силу з дня видачі патенту

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.02.2013

Уповноважена особа



(підпис)