

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 95367

ПАШТЕТ ДЛЯ ГЕРОДИСТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.12.2014.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95367** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 06504</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.06.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2014, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Гордієнко Олена Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ПАШТЕТ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

Паштет для геродієтичного харчування містить м'ясо куряче та печінку курячу варену, молоко сухе коров'яче знежирене, пшеничну клітковину гідратовану, кров, гриби печериці бланшовані, олію лляну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний.

UA 95367 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва паштетів м'ясних.

Відома рецептура паштету м'ясного запеченого дієтичного [Патент України № 65956, опубл. 26.12.2011, бюл. № 24, 2011 р.] включає м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний.

Недоліком даної рецептури є низька засвоюваність продукту, низька біологічна цінність та висока вартість продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету фаршевого для геродієтичного харчування, збагаченого харчовими волокнами, вітамінами, калієм, залізом і фосфором, цінними і необхідними організму, а також йодом, міддю, марганцем - мікроелементами, дуже важливими для обміну речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет для геродієтичного харчування, що містить м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинну олію використовують лляну олію та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, гриби печериці бланшовані, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	24-34
печінка куряча варена	15-30
лляна олія	3-6
пшенична клітковина	
гідратована	10-20
кров	2-4
молоко сухе	1-3
гриби печериці бланшовані	10-20
бульйон	4-6
цибуля	1-3
сіль	1-2,5
перець	0,01-0,03.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса курячого призводить до кращого його засвоєння та значного здешевлення продукту, а використання лляної олії призводить до усунення в рецептурі вмісту тваринних жирів і обумовлює наявність поліненасичених жирних кислот, в тому числі, лінолевої, яка є незамінною для організму людини.

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

Введення м'ясної сировини - м'яса курятини - менше 24 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 34 % недоцільне з точки зору собівартості; введення печінки курячої вареної менше 15 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 30 % не доцільне з точки зору собівартості.

Внесення лляної олії менше 3 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 6 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Введення пшеничної клітковини гідратованої більше 20 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 10 % призводить до погіршення формуючих властивостей паштету.

Внесення крові менше 2 % призводить до недостатнього підвищення біологічної цінності, а додавання більше 4 % значно погіршує органолептичні показники.

Введення цибулі ріпчастої менше 1 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 3 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання солі менше 1 % та більше 2,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

Користь грибів полягає в унікальному збалансованому складі усіх біологічно цінних харчових компонентів: білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів. Аргінін та лізин, що містяться в них, благотворно впливають на розвиток пам'яті та активізують розумову діяльність людини.

Вони також нормалізують апетит, підвищують імунітет, знижують рівень "поганого" холестерину, зменшують ризик інфаркту та попереджають появу атеросклерозу.

Введення грибів печериць бланшованих більше 20 % погіршує смак паштетів та впливає на собівартість продукту. Внесення грибів бланшованих менше 10 % має недостатні органолептичні показники.

5

Приклади складу паштету наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади складу паштету

Назви компонентів	Вміст, %		
	№1	№2	№3
М'ясо куряче	25,0	28,0	33,0
Печінка куряча варена	30,0	24,0	15,0
Лляна олія	4,0	4,0	6,0
Пшенична клітковина гідратована	20,0	15,0	10,0
Кров	2,12	3,0	3,08
Молоко сухе	1,0	2,0	3,0
Гриби печериці бланшовані	10,0	15,0	20,0
Бульйон	4,0	4,0	6,0
Цибуля	1,65	2,84	1,9
Сіль	2,21	2,15	2,0
Перець	0,02	0,01	0,02
Всього	100	100	100

10 За результатами проведеної дегустації модельних рецептур паштетів встановлено, що досліджувані зразки з вмістом м'яса курячого 24-34 % та варених грибів печериць бланшованих у кількості 10-20 % відзначалися хорошими смаковими якостями, мали приємний смак і аромат.

15 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету для геродієтичного харчування дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів, збагатити їх харчовими волокнами та покращити збалансованість амінокислотного складу білків, завдяки використанню грибів.

Таким чином, паштет збагачується необхідними речовинами, які сприяють нормальному перебігу обмінних процесів у організмі, зокрема регуляції холестеринового обміну, сорбції і виведенню токсичних речовин.

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Паштет для геродієтичного харчування, що містить м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний, який **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинну олію використовують лляну олію та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, гриби печериці бланшовані, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	24-34
печінка куряча варена	15-30
лляна олія	3-6
пшенична клітковина гідратована	10-20
кров	2-4
молоко сухе	1-3
гриби печериці бланшовані	10-20
бульйон	4-6
цибуля	1-3
сіль	1-2,5
перець	0,01-0,03.

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2014 06504**

(22) Дата подання заявки: **11.06.2014**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.12.2014**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.12.2014, Бюл. № 24**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Гащук Олександра Ізидорівна, UA,
Москалюк Оксана Євгенівна, UA,
Гордієнко Олена Василівна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет для геродієтичного харчування, що містить м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмянний, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинну олію використовують лляну олію та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, гриби печериці бланшовані, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	24-34
печінка куряча варена	15-30
лляна олія	3-6
пшенична клітковина гідратована	10-20
кров	2-4
молоко сухе	1-3
гриби печериці бланшовані	10-20
бульйон	4-6
цибуля	1-3
сіль	1-2,5
перець	0,01-0,03.

(11) 95367

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2014



Уповноважена особа

(підпис)