

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 105097

**ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБАМИ БЛАНШОВАНИМИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи  
**10.04.2014.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105097** (13) **C2**  
(51) МПК  
**A23L 1/317** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

|   |   |
|---|---|
| <p>(21) Номер заявки: а 2012 14240</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.12.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.04.2014</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2014, Бюл.№ 7</p> | <p>(72) Винахідник(и):<br/>Гончаров Георгій Іванович (UA),<br/>Пасічний Василь Миколайович (UA),<br/>Страшинський Ігор Мирославович (UA),<br/>Гримайло Ірина Олегівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и):<br/>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ<br/>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,<br/>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:<br/>UA 55319 U, 10.12.2010<br/>UA 53538 U, 11.10.2010<br/>UA 55318 U, 10.12.2010<br/>UA 65956 U, 26.12.2011<br/>UA 35496 A, 15.03.2001</p> |
|---|---|

**(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБАМИ БЛАНШОВАНИМИ**

(57) Реферат:

Винахід належить до паштету м'ясного з грибами, що містить печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль поварену харчову, суміш спецій, причому як м'ясо паштет містить свинину жиловану жирну бланшовану, як гриби містить гриби бланшовані та додатково містить шкірку свинячу варену, легені варені, паприку, суміш петрушки та кропу.

UA 105097 C2

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема паштетів м'ясних.

Відома рецептура приготування фаршу для паштетів м'ясних, описана у [Патенті України № 55319, опублікованому 10.12.2010 р., Бюл. № 23], включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій. Недоліком цього процесу є, що він недостатньо забезпечує розкриття смакових якостей паштетів, та допускає втрати смакових речовин.

В основу винаходу поставлена задача - розроблення рецептури ковбасних паштетів м'ясних з використанням грибною сировини для збагачення продуктів харчовими волокнами, вітамінами, калієм, фосфором і залізом, цінними і необхідними організму, також міддю, йодом, марганцем - мікроелементами, дуже важливими для обміну речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний з грибами бланшованими включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, згідно винаходу як м'ясо використовується свинина жилована жирна та додатково використовується шкірка свиняча варена, легені варені, гриби бланшовані, паприку, суміш петрушки та кропу у наступному співвідношенні компонентів, %:

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| печінка яловича бланшована        | 20-30    |
| свинина жилована жирна бланшована | 19-33    |
| шкірка свиняча, варена            | 4-6      |
| легені варені                     | 20-37    |
| гриби бланшовані                  | 10-15    |
| паприка                           | 1-2      |
| суміш петрушки та кропу           | 2,5-3    |
| цибуля ріпчаста смажена           | 1,5-2,5  |
| сіль поварена харчова             | 1-2      |
| суміш спецій                      | 0,1-0,2. |

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих співвідношень та очікуваним результатом полягає в наступному:

- Введення печінки яловичої бланшованої у кількості 20-30 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

- Введення свинини жилованої бланшованої більше 33 % створює можливість утворення жирових набряків. Введення свинини жилованої бланшованої менше 19 % погіршує консистенцію продукту.

- Введення шкірки свинячої вареної більше 6 % сприяє жорсткості і твердості паштету. Введення шкірки свинячої вареної менше 4 % знижує його функціонально-технологічні властивості.

- Внесення легенів варених більше 37 % сприяє небажаному потемнінню сировини. Внесення легенів варених менше 20 % робить продукт менш ніжним.

- Внесення грибів бланшованих більше 15 % погіршує смак паштетів та впливає на собівартість продукту. Внесення грибів бланшованих менше 10 % має недостатні органолептичні показники.

- Введення паприки менше 1 % знижує функціональність фаршу. Введення паприки більше 2 % погіршує збалансованість між тваринною та рослинною сировиною.

- Введення петрушки та кропу в межах 2,5-3 % забезпечує оптимальні смакові якості продукту.

- Введення цибулі ріпчастої смаженої в межах 1,5-2,5 % нормалізує водно-сольовий обмін в організмі і покращення апетиту.

- Введення солі повареної харчової менше 1 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі повареної харчової більше 2 % дає надмірно солоний смак.

- Введення спецій менше 0,1 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,5 % створює надмірний смаковий залишок.

Приклад реалізації рецептури

| Сировина                          | Вміст, %*  |            |            |            |            |
|-----------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|                                   | Приклад №1 | Приклад №2 | Приклад №3 | Приклад №4 | Приклад №5 |
| Печінка яловича бланшована        | 20         | 20         | 20         | 24         | 30         |
| Свинина жилована жирна бланшована | 30         | 19         | 33         | 25         | 22         |
| Шкірка свиняча, варена            | 4          | 6          | 4          | 5          | 4          |
| Легені варені                     | 20         | 37         | 20         | 26         | 30         |
| Гриби бланшовані                  | 15         | 10         | 15         | 12         | 7          |
| Паприка                           | 2,0        | 1,5        | 1,5        | 1,5        | 1,4        |
| Суміш петрушки та кропу           | 3          | 2,8        | 3          | 3          | 2,5        |
| Цибуля ріпчаста смажена           | 1,3        | 2,5        | 1,5        | 1,9        | 1,5        |
| Сіль поварена харчова             | 1,9        | 1          | 1,9        | 1,5        | 1,4        |
| Перець чорний та інші спеції      | 0,1        | 0,2        | 0,1        | 0,1        | 0,2        |

Пояснення до прикладів реалізації

| Номер прикладу | Пояснення   |
|----------------|---|
| Приклад №1     | Паштет з грибами бланшованими має помірний присмак грибів.  |
| Приклад №2     | Паштет з грибами бланшованими має виразну структуру фаршу та органолептику.                                 |
| Приклад №3     | Паштет з грибами бланшованими має гарні смакові властивості та збалансований амінокислотний склад.          |
| Приклад №4     | Паштет з грибами бланшованими має гарну структуру та високі смакові властивості.                            |
| Приклад №5     | Паштет з грибами бланшованими має достатній вміст харчових волокон, що не знижує функціональні властивості. |

5

Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість грибів бланшованих складає 10-15 %.

Технічний результат.

10 Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити харчовими волокнами паштети м'ясні, досягнути оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту.

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

15

Паштет м'ясний з грибами, що містить печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль поварену харчову, суміш спецій, який **відрізняється** тим, що як м'ясо містить свинину жиловану жирну бланшовану, як гриби містить гриби бланшовані та додатково містить шкірку свинячу варену, легені варені, паприку, суміш петрушки та кропу при наступному співвідношенні компонентів, %:

20

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| печінка яловича бланшована        | 20-30    |
| свинина жилована жирна бланшована | 19-33    |
| шкірка свиняча варена             | 4-6      |
| легені варені                     | 20-37    |
| гриби бланшовані                  | 10-15    |
| паприка                           | 1-2      |
| суміш петрушки та кропу           | 2,5-3    |
| цибуля ріпчаста смажена           | 1,5-2,5  |
| сіль поварена харчова             | 1-2      |
| суміш спецій                      | 0,1-0,2. |

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/317 (2006.01)

|   |                         |                   |   |
|---|-------------------------|-------------------|---|
| (21) Номер заявки:  | а 2012 14240            | (72) Винахідники: | Гончаров Георгій Іванович,<br>UA,<br>Пасічний Василь<br>Миколайович, UA,<br>Страшинський Ігор<br>Мирославович, UA,<br>Гримайло Ірина Олегівна, UA |
| (22) Дата подання заявки:   | 13.12.2012              |                   |   |
| (24) Дата, з якої є чинними<br>права на винахід:                            | 10.04.2014              |                   |   |
| (41) Дата публікації відомостей<br>про заявку та номер<br>бюлетеня:         | 10.10.2013,<br>Бюл.№ 19 | (73) Власник:     | НАЦІОНАЛЬНИЙ<br>УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ<br>ТЕХНОЛОГІЙ,<br>вул. Володимирська, 68, м.<br>Київ-33, 01601, UA   |
| (46) Дата публікації відомостей<br>про видачу патенту та<br>номер бюлетеня: | 10.04.2014,<br>Бюл. № 7 |                   |   |

(54) Назва винаходу:

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБАМИ БЛАНШОВАНИМИ

(57) Формула винаходу:

Паштет м'ясний з грибами, що містить печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль поварену харчову, суміш спецій, який відрізняється тим, що як м'ясо містить свинину жиловану жирну бланшовану, як гриби містить гриби бланшовані та додатково містить шкірку свинячу варену, легені варені, паприку, суміш петрушки та кропу при наступному співвідношенні компонентів, %:

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| печінка яловича бланшована        | 20-30    |
| свинина жилована жирна бланшована | 19-33    |
| шкірка свиняча варена             | 4-6      |
| легені варені                     | 20-37    |
| гриби бланшовані                  | 10-15    |
| паприка                           | 1-2      |
| суміш петрушки та кропу           | 2,5-3    |
| цибуля ріпчаста смажена           | 1,5-2,5  |
| сіль поварена харчова             | 1-2      |
| суміш спецій                      | 0,1-0,2. |

(11) 105097

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.04.2014



Уповноважена особа

(підпис)