

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82774

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ "ДИВО"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.08.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82774** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/01 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|--|
| <p>(21) Номер заявки: u 2013 01097</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.01.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.08.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.08.2013, Бюл.№ 15</p> | <p>(72) Винахідник(и): Гончаров Георгій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA), Головченко Георгій Олександрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> |
|--|--|

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ "ДИВО"

(57) Реферат:

Паштет м'ясний включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій. Як м'ясо використовують свинину жиловану жирну та додатково використовують шкірку свинячу варену, легені варені, топінамбур смажений, корінь петрушки.

UA 82774 U

Корисна модель належить до 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 корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури ковбасних паштетів м'ясних з використанням кореня петрушки та топінамбура, що дає можливість зробити вироби продуктами дієтичного харчування, збагачує їх вітаміном С, селеном.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний "Диво" включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, згідно з корисною моделлю, як м'ясо використовують свинину жиловану жирну та додатково використовують шкірку свинячу варену, легені варені, топінамбур, корінь петрушки, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| печінка яловича бланшована | 20 - 30 |
| свинина жилована жирна бланшована | 21,3 - 36,5 |
| шкірка свиняча, варена | 4 - 6 |
| легені варені | 20 - 32 |
| цибуля ріпчаста смажена | 1,3 - 2,5 |
| топінамбур смажений | 5 - 7 |
| корінь петрушки | 8 - 12 |
| сіль поварена харчова | 1 - 1,9 |
| суміш спецій | 0,1 - 0,2. |

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

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

- Введення свинини жилованої бланшованої більше 36,5 % створює можливість утворення жирових набряків. Введення свинини жилованої бланшованої менше 21,3 % 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.

- Введення легенів варених більше 32 % сприяє небажаному потемнінню сировини. Введення легенів варених менше 20 % робить продукт менш ніжним.

- Введення цибулі ріпчастої смаженої в межах 1,3-2,5 % нормалізує водно-сольовий обмін в організмі і покращення апетиту.

- Введення топінамбура смаженого менше 5 % не збагачує паштет м'ясний поживними речовинами. Введення топінамбура смаженого більше 7 % надає продукту надто солодкого присмаку.

- Введення кореня петрушки менше 8 % не забезпечує добову потребу організму людини в каротині. Введення кореня петрушки більше 12 % зумовлює терпкий смак продукту.

- Введення солі повареної харчової менше 1 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі повареної харчової більше 1,9 % дає надмірно солоний смак.

- Введення спецій менше 0,1 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,2 % 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 | 33,7 | 21,3 | 36,5 | 27,5 | 22 |
| Шкірка свиняча, варена | 4 | 6 | 4 | 5 | 4 |
| Легені варені | 20 | 32 | 20 | 26 | 28 |
| Цибуля ріпчаста смажена | 1,3 | 2,5 | 1,5 | 1,9 | 1,5 |
| Топінамбур смажений | 2 | 5 | 6 | 7 | 10 |
| Корінь петрушки | 17 | 12 | 10 | 8 | 3 |
| Сіль поварена харчова | 1,9 | 1 | 1,9 | 1,5 | 1,3 |
| 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 м'ясний "Диво" має терпкий смак за рахунок великого вмісту петрушки та низьку кількість поживних речовин. |
| Приклад № 2 | Паштет м'ясний "Диво" має досить високий вихід продукту, виняткові смакові властивості. |
| Приклад № 3 | Паштет м'ясний "Диво" має збалансований амінокислотний склад та ніжну консистенцію. |
| Приклад № 4 | Паштет м'ясний "Диво" має виразну структуру та органолептику. |
| Приклад № 5 | Паштет м'ясний "Диво" має надто солодкий присмак і низький вміст каротину. |

5 Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість топінамбура смаженого 5-7 %, кореня петрушки 8-12 %.

Технічний результат.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити паштети м'ясні харчовими волокнами, вітамінами, мікроелементами, отримати високий вихід продукту.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Паштет м'ясний, що включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовують свинину жиловану жирну та додатково використовують шкірку свинячу варену, легені варені, топінамбур смажений, корінь петрушки, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| печінка яловича бланшована | 20-30 |
| свинина жилована жирна бланшована | 21,3-36,5 |
| шкірка свиняча, варена | 4-6 |
| легені варені | 20-32 |
| цибуля ріпчаста смажена | 1,3-2,5 |
| топінамбур смажений | 5-7 |
| корінь петрушки | 8-12 |
| сіль поварена харчова | 1-1,9 |
| суміш спецій | 0,1-0,2. |

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/01 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2013 01097**

(22) Дата подання заявки: **29.01.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.08.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **12.08.2013, Бюл. № 15**

(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович, UA,
Пасічний Василь Миколайович, UA,
Страшинський Ігор Мирославович, UA,
Гримайло Ірина Олегівна, UA,
Головченко Георгій Олександрович, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ "ДИВО"

(57) Формула корисної моделі:

Паштет м'ясний, що включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, який відрізняється тим, що як м'ясо використовують свинину жиловану жирну та додатково використовують шкірку свинячу варену, легені варені, топінамбур смажений, корінь петрушки, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|----------------------------|-----------|
| печінка яловича бланшована | 20-30 |
| свинина жилована жирна | 21,3-36,5 |
| бланшована | |
| шкірка свиняча, варена | 4-6 |
| легені варені | 20-32 |
| цибуля ріпчаста смажена | 1,3-2,5 |
| топінамбур смажений | 5-7 |
| корінь петрушки | 8-12 |
| сіль поварена харчова | 1-1,9 |
| суміш спецій | 0,1-0,2. |