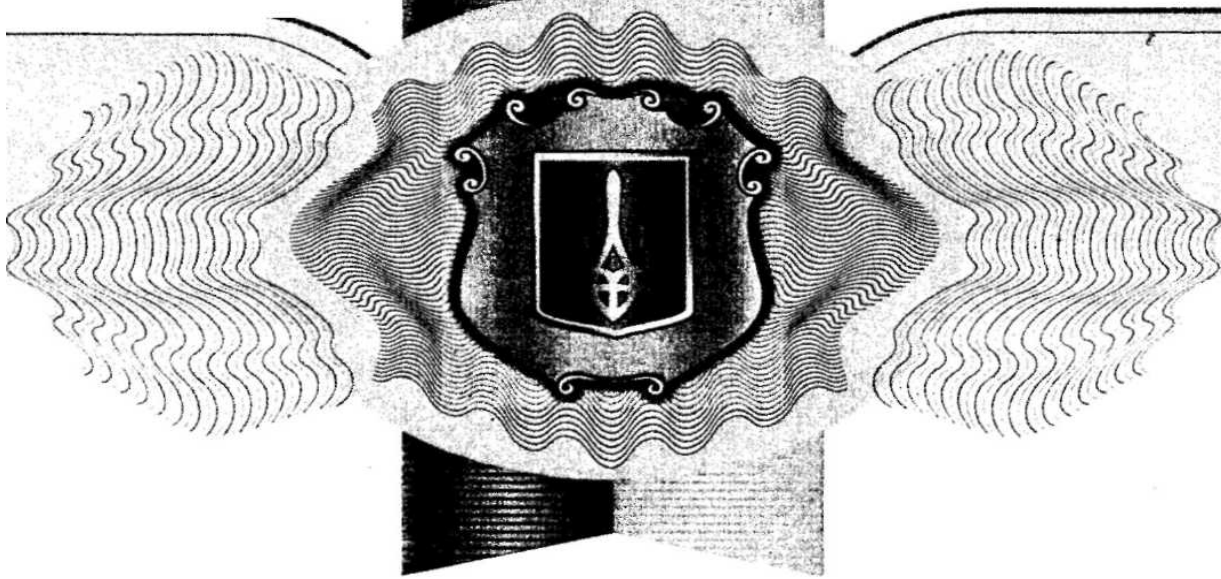


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 38095

ПАШТЕТ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

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

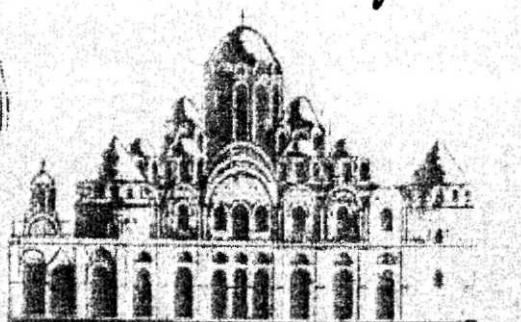
Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.12.2008.

Голова
департаменту

Державного
інтелектуальної

A handwritten signature in black ink, appearing to be the initials 'M.V.' with a stylized flourish.

М.В.



(19) UA

(51) МПК (2006)
A23L 1/31

- (21) Номер заявки: **u 2008 08032** (72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна (UA)
Топчій Оксана Анатоліївна (UA),
Пашнін Роман Миколайович (UA),
Ющенко Оксана Василівна (UA)
- (22) Дата подання заявки: **12.06.2008**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.12.2008**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та Бюл. № 24 номер бюлетеня: **25.12.2008**

(73) Власник:

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**
вул.Володимирська, 68, м.Київ, 01033,
Україна

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет з нетрадиційної м'ясної сировини, що містить печінку, курятину, яйця, цибулю, моркву, масло та воду, пробуджені зернопродукти, який **відрізняється** тим, що додатково вносять м'ясо диких тварин з наступним рецептурним співвідношенням у мас. %:

печінка	13-16
курятину	15-17
пробуджені зернопродукти	18-20
м'ясо диких тварин	13-15
яйця 2-3	
цибуля 2-3	
морква 4-6	
масло	17-20
вода решта.	

(11) 38095

Пронумеровано, прошито
металевими люверсами та
скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2008



Уповноважена особа

A stylized handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

(підпис)

УКРАЇНА

(19) UA(11) 38095

(51)МПК(2006)

A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

видається під
відповідальність
власника патенту

ОПИС

ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(54) ПАШТЕТ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ

1

2

(21) u200808032

(22) 12.06.2008

8

(24) 25.12.2008

(46) 25.12.2008, Бюл.№ 24,2008 р.

(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, UA,
ТОПЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІВНА, UA, ПАШНІН
РОМАН МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ЮЩЕНКО
ОКСАНА ВАСИЛІВНА, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Паштет з нетрадиційної м'ясної сировини,
що містить печінку, курятину, яйця, цибулю,
моркву, масло та воду, пробуджені зернопродукти,
який

відрізняється тим, що додатково вносять м'ясо
диких тварин з наступним рецептурним
співвідношенням у мас. %:

печінка	13-16
курятину	15-17
пробуджені зернопродукти	18-20
м'ясо диких тварин	13-15
яйця	2-3
цибуля	2-3
морква	4-6
масло	17-20
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, нетрадиційну сировину і отримати делікатесний та м'ясної промисловості, та може бути використана дієтичний продукт з пониженою калорійністю, під- при виробництві продуктів для делікатесного та вищеною біологічною цінністю та високими показ- дієтичного харчування.

Паштети, що містять 15% печінки, 20% куря- Поставлена задача вирішується тим, що у паштет, тини, 15% м'яса диких тварин, яйце, масло, моркву, що містить курятину, печінку, яйця, цибулю, цибулю і смакові добавки (все інше), моркву, масло, додатково вносяться підготовлене

10% курятини допускається замінювати соє- м'ясо диких тварин з наступним рецептурним спів- вою суспензією, при цьому паштетна маса містить відношенням у мас. %:

10% курятини, 10% соєвої суспензії, 2% цибулі, а	Печінка	15-17
також перець, яйця і сіль.	Курятину	18-20
Недоліком цих паштетів є знижена якість готового	М'ясо диких тварин	15-17
продукту і погіршення реологічних властивостей	Пробуджені зерно продукти	20-22
паштетів за рахунок додавання соєвого суспензії.	Цибуля	2-3
Відомі паштети, які містять печінки (15%), ку-	Морква	5-6
рятини (20), яйця, цибулю, масло, моркву і смакові	Яйця	2-3
добавки (1,05%), передбачено також додавання	Масло	18-20
сирої печінки.	Причинно-наслідковий зв'язок між новими	

Недоліком цих паштетів є погіршення реологі- суттєвими ознаками і очікуваним технічним чних і формуючих властивостей паштетної маси за результатом полягає в наступному: додавання рахунок додавання сирові печінки; відчувається м'яса диких тварин дозволяє отримати неприємний смак, який неможливо усунути, а та- делікатесний продукт, досягти оптимальних кож суха консистенція паштетів.

В основу корисної моделі поставлена задача отримати продукт, збалансований за хімічним створення паштетів, які за органолептичними по- складом; збагатити продукт мікроелементами, казниками і харчовою цінністю комплексу сирови- необхідними для нормального функціонування ни, що застосовується для їх виробництва, дозво- організму.

лили б поєднати м'ясну традиційну та

Введення м'яса диких тварин менше 15% погіршує збалансованість амінокислотного складу рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 15% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення зернопродуктів більше 20% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення мікроелементний склад напівфабрикатів.

Введення яйця більше 2% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3% не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

При зниженні кількості цибулі у паштетах менше 2% погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 3% також погіршує органолептику готових виробів.

Введення моркви більше 7% надає продукту солодкуватого присмаку, а при введенні менше 6% погіршується вітамінний склад напівфабрикатів.

Введення масла більше 20% знижує термін зберігання продукту за рахунок

Паштет містить: (мас. %):

Печінка	15
Курятина	20
Пробуджені зернопродукти	20
М'ясо диких тварин	15
Яйця	2
Цибуля	2
Морква	6
Масло	20
Всього:	100

Приклад 2:

Паштет містить: (мас. %):

Печінка	10
---------	----

підвищення кислотності, а

