



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85607** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23L 1/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 06739</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.05.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2013, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Котляр Євгеній Олександрович (UA), Тимченко Денис Олексійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ "ОСОБЛИВИЙ"

(57) Реферат:

Паштет запечений включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо куряче, цибулю ріпчасту, моркву, перець чорний мелений. Додатково містить м'ясо індиче, яйця курячі, олію волоського горіха, крупу манну, сіль кухонну харчову, суміш спецій "Італійські трави".

UA 85607 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме м'ясної промисловості, та може використовуватись у розробці рецептури м'ясного паштета.

Відомий паштет з птиці або дичини (Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування - М.: Економіка, 1982 - С. 720), що містить в г на кг:

курятини	330
печінка(ялова)	330
шпик	157,2
цибуля ріпчаста	52,8
морква	51,5
петрушка(корінь)	46,2
перець чорний молотий	0,1.

5 Недоліком прототипу можна вважати низький вміст полі ненасичених жирних кислот (далі - ПНЖК) і біологічно активних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету м'ясного запеченого функціонального призначення з підвищеним вмістом ПНЖК. Технічний результат, який може бути отриманий при здійсненні корисної моделі, полягає в розширенні асортименту продукції, що випускається, у підвищенні якості цільового продукту, зокрема органолептичних показників, таких як смак, консистенція і пластичність.

10 Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний запечений "Особливий" містить м'ясо куряче, печінку яловичу бланшовану, цибулю ріпчасту, моркву, перець чорний мелений згідно з корисною моделлю, додатково використовують м'ясо індиче, яйця курячі, олію волоського горіха, крупу манну, сіль кухонну харчову, суміш спецій "Італійські трави", у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче	29-32
м'ясо індиче	18-22
печінка яловича бланшована	20-22
яйця курячі	3-5
цибуля ріпчаста	3-5
олія волоського горіха	3-10
морква	5-6
крупа манна	7-10
сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
суміш спецій "Італійські трави"	0,05-0,1.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання олії волоського горіха, призводить до усунення в рецептурі вмісту тваринних жирів і обумовлює наявність поліненасичених жирних кислот, в тому числі лінолевої (клас w-6), яка є незамінною для організму людини. Вона забезпечує функції мембран клітин та сприяє перетворенню холестерину у холестерини та виведенню їх із організму. Мінімальна 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.

25 Введення м'ясної сировини - м'яса курятини менше 29 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 32 % недоцільне з точки зору собівартості; м'яса індича менше 18 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 22 % недоцільне з точки зору собівартості; печінки яловичої менше 20 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 22 % недоцільне з точки зору собівартості.

35 Введення крупи манної більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 7 %, призводить до погіршення формуючих властивостей паштету.

Введення яйця курячого більше 5 % призводить до в'язкості системи, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси.

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

Додавання солі менше 1,0 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

5 Додавання суміші спецій "Італійські трави" (перець червоний солодкий, часник сушений, зелень петрушки сушена, материнка звичайна сушена, базилік сушений, цибуля ріпчаста сушена, розмарин, тмин) не менше 0,05 % та не більше 0,1 % значно покращує органолептичні показники готового продукту.

10 Олія грецького горіха - одна з найпопулярніших лікувальних олій нашого часу. Енергетичну цінність грецького горіха можна порівняти з м'ясом, а за вмістом вітаміну С цей продукт у 50 раз перевищує цитрусові фрукти. Олія грецького горіха містить біологічно активні речовини (10 %), лінолева кислота (60-65 %), олеїнова кислота (20 %), лінолева (10-23 %), пальмітинова кислота (6 %), стеаринова кислота (1 %).

15 В олії грецького горіха міститься 77 відсотків незамінних полінасичених жирних кислот, а також рекордний вміст вітаміну Е. Олія грецького горіха покращує обмінні процеси в організмі і рекомендується для вживання в період відновлення після перенесених хвороб та операцій. Маючи протизапальні властивості, олія грецького горіха застосовується при лікуванні запальних захворювань шкіри і слизових, сприяє загоюванню поранень, тріщин, опіків, довго, виразок, що довго не гояться; забезпечує повноцінний обмін в тканинах шкіри. Олія захищає організм від дії канцерогенних речовин, підвищує спротив організму радіаційному опроміненню, виводить радіонукліди, володіє протипухлинною дією.

20 Олія з волоського горіха містить цілий комплекс біологічно активних речовин, які проявляють позитивний вплив на судини головного мозку.

25 Внесення олії волоського горіха менше 3 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Приклади складу паштету наведено у таблиці.

Приклад складу паштету, %:

Таблиця

Сировина	Рецептури паштетів			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
1	2	3	4	5
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
М'ясо куряче	32	32	30	29
М'ясо індиче	22	22	20	18
Печінка яловича бланшована	21	22	20	20
Яйця курячі	3	3	3	5
Цибуля ріпчаста	5	3	5	5
Олія волоського горіха	2	5	7	12
Морква	5	6	5	5
Крупа манна	10	7	10	10
Разом	100	100	100	100
Спеції, %, до основної сировини				
Сіль кухонна харчова	1,5	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Суміш спецій "Італійські трави"	0,1	0,1	0,1	0,1
Висновки	Додавання олії волоського горіха в такій кількості недостатньо впливає на органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання олії волоського горіха в такій кількості покращує органолептичні показники готового продукту	Додавання олії волоського горіха в такій кількості покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання олії волоського горіха в такій кількості погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити олію волоського горіха в кількості 3-10 %. Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету м'ясного запеченого "Особливий" дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Паштет запечений, що включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо куряче, цибулю ріпчасту, моркву, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо індиче, яйця курячі, олію волоського горіха, крупу манну, сіль кухонну харчову, суміш спецій "Італійські трави", з наступним рецептурним співвідношенням, у %:

м'ясо куряче	29,0-32,0
м'ясо індиче	18,0-22,0
печінка яловича бланшована	20,0-22,0
яйця курячі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	3,0-5,0
олія волоського горіха	3,0-10,0
морква	5,0-6,0
крупа манна	7,0-10,0
сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
суміш спецій "Італійські трави"	0,05-0,1.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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