



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129702** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 04651	(72) Винахідник(и): Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Пешук Людмила Василівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Литвиненко Дарина Юріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 27.04.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2018, Бюл.№ 21	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ПАШТЕТ З ГРИБНОЮ СИРОВИНОЮ

(57) Реферат:

Паштет з грибною сировиною містить печінку бланшовану подрібнену, цибулю ріпчасту пасеровану, сіль, перець духмяний і чорний, крім того містить печінку курячу та додатково фарш курячий, олію кукурудзяну, грибну сировину (білі гриби, масляки, опеньки), сухе молоко, сироватку, мас. %:

фарш курячий	44-53
печінка куряча бланшована	18-22
подрібнена	
олія кукурудзяна	4-6
грибна сировина (білі гриби, масляки, опеньки)	10-15
сухе молоко	3-5
сироватка	3-5
цибуля ріпчаста пасерована	2
сіль	1,99
перець духмяний і чорний	0,1-0,15.

UA 129702 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути використана для приготування паштетів.

Відомий спосіб виробництва печінкового паштету (патент RU2011117471A "Паштет печінковий з вершковим маслом", опублікований 29.04.2011), який відрізняється тим, що містить

5 печінку яловичу, свинячу або баранячу бланшовану подрібнену, мозок подрібнений, масло вершкове несолене, цибулю ріпчасту пасеровану, сіль кухонну, не нижче першого сорту, цукор-пісок, перець духмянний і чорний, мускатний горіх, корицю, гвоздику мелені (в рівних співвідношеннях), згідно з корисною моделлю, додатково містить фарш курячий, печінку курячу, олію кукурудзяну, грибну сировину (білі гриби, маслюки, опеньки), сухе молоко, сироватку,

10 цибулю, спеції, бульйон. у наступному співвідношенні, мас. %:

печінка яловича, свиняча або	
бараняча бланшована подрібнена	55
мозок подрібнений	10
масло вершкове несолене	30
цибуля ріпчаста пасерована	3,1
сіль кухонна, не нижче першого сорту	1,3
цукор-пісок	0,4
перець духмянний і чорний, мускатний	
горіх, кориця, гвоздика мелені (в	
рівних співвідношеннях)	0,2

Недоліком аналога є низька біологічна цінність, в'язкопластичні властивості та низькі органолептичні показники, необхідність поліпшення консистенції та збагатити продукт мікронутрієнтами.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету з грибною сировиною, збалансованого за амінокислотним складом, який призначено для профілактичного та громадського харчування.

15

Поставлена задача вирішуються тим, що паштет з грибною сировиною, який містить печінку бланшовану подрібнену, сіль, цибулю ріпчасту пасеровану, перець духмянний і чорний, згідно з корисною моделлю, містить печінку курячу та додатково фарш курячий олію кукурудзяну, грибну сировину (білі гриби, маслюки, опеньки), сухе молоко, сироватку, у наступному співвідношенні, мас. %:

20

фарш курячий	44-53
печінка куряча бланшована	
подрібнена	18-22
олія кукурудзяна	4-6
грибна сировина (білі гриби, маслюки, опеньки)	10-15
сухе молоко	3-5
сироватка	3-5
цибуля ріпчаста пасерована	2
сіль	1,99
перець духмянний і чорний	0,1-0,15.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Використання фаршу курячого та печінки курячої приводить до кращого його засвоєння, а використання сироватки молочної, яка містить у своєму складі все незамінні амінокислоти (валін, ізолейцин, лейцин, лізин, треонін, фенілаланін, метіонін, триптофан). Мінеральні речовини: кальцій, магній, фосфор і калій, натрій, сірка, хлор та вітаміни: А, В1, В2, В6, РР, С, холін та β-каротин, що покращує травлення, підвищує біологічну цінність та засвоюваність продукту.

25

Використання грибною сировиною (білі гриби, опеньки, маслюки) дозволяє отримати продукт з оптимальним органолептичним показником, збалансований за хімічним складом, збагачений біологічно-активними речовинами, дає можливість частково замінити м'ясну сировину грибною, збагачуючи паштет макро- та мікроелементами, речовинами необхідним для нормального функціонування людського організму.

30

У кукурудзяній олії міститься вітаміни: Е, В1, В2, К, РР і жирні кислоти: лінолева, пальмітинова, олеїнова, стеаринова та інші. Поліненасичені жирні кислоти Омега-3 успішно допомагають знизити рівень холестерину.

35

Мінімальну кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано функціонально-технологічними показниками, які визначають високу якість і товарний вигляд готового виробу.

Додавання спецій значно покращує органолептичні показники готового продукту.

5 Приклади рецептур наведені в таблиці.

Таблиця

Найменування компонентів	Вміст компонентів в паштетній масі, мас г.			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Фарш курячий	50	53	44	45
Печінка куряча	26	18	22	16
Олія кукурудзяна	5	5	5	5
Грибна сировина	5	10	15	20
Сухе молоко	5	5	5	5
Сироватка	5	5	5	5
Цибуля	2	2	2	2
Сіль	1,99	1,99	1,99	1,99
Перець духмянний і чорний	0,01	0,01	0,01	0,01
Вихід	100	100	100	100
Висновки	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик.	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита.	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна.	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників.

За результатами проведеної дегустації модельних рецептур паштетів, встановлено, що досліджувані зразки з вмістом грибної сировини 10-15 % визначаються хорошими смаковими властивостями, мають приємний смак та аромат.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Паштет, який містить печінку бланшовану подрібнену, цибулю ріпчасту пасеровану, сіль, перець духмянний і чорний, який **відрізняється** тим, що містить печінку курячу та додатково фарш курячий, олію кукурудзяну, грибну сировину (білі гриби, маслюки, опеньки), сухе молоко, сироватку, у наступному співвідношенні, мас. %:

15

фарш курячий 44-53
 печінка куряча бланшована подрібнена 18-22
 олія кукурудзяна 4-6
 грибна сировина (білі гриби, маслюки, опеньки) 10-15
 сухе молоко 3-5
 сироватка 3-5
 цибуля ріпчаста пасерована 2
 сіль 1,99
 перець духмянний і чорний 0,1-0,15.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601