

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80711

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 корисні моделі 10.06.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 14253

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2013

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.06.2013, Бюл. № 11

(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Гримайло Ірина Олегівна, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБАМИ БЛАНШОВАНИМИ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет м'ясний з грибами бланшованими, що включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, який відрізняється тим, що як м'ясо використовується свинина жилована жирна, та додатково використовується шкірка свиняча варена, легені варені, гриби бланшовані, паприка, 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	2,5-3,0
цибуля ріпчаста смажена	1,5-2,5
сіль кухонна харчова	1-2
суміш спецій	0,1-0,2.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80711** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 14253</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.12.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2013, Бюл.№ 11</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гончаров Георгій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБАМИ БЛАНШОВАНИМИ

(57) Реферат:

Паштет м'ясний з грибами бланшованими включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій. Як м'ясо використовується свинина жилована жирна, додатково використовується шкірка свиняча варена, легені варені, гриби бланшовані, паприка, суміш петрушки та кропу.

UA 80711 U

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 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	18	10	15	12	7
Паприка	1,7	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 кухонна 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 надмірний 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 недостатній вміст харчових волокон, що 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 КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Паштет м'ясний з грибами бланшованими, що включає печінку яловичу бланшовану, м'ясо бланшоване, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовується свинина жилована жирна, та додатково використовується шкірка свиняча варена, легені варені, гриби бланшовані, паприка, 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	2,5-3,0
цибуля ріпчаста смажена	1,5-2,5

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 те, 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 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 з корисною моделлю, як м'ясо використовується свинина жилована жирна, та додатково використовується шкірка свиняча варена, легені варені, гриби бланшовані, паприка, 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	2,5-3,0
цибуля ріпчаста смажена	1,5-2,5
сіль кухонна 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 2,5-3,0 % 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 кухонної харчової менше 1 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі кухонної 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.

сіть кухонна харчова
суміш спецій

1-2
0,1-0,2.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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