



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89169** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 13514</p> <p>(22) Дата подання заявки: 20.11.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2014, Бюл.№ 7</p>	<p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Федоренко Дмитро Віталійович (UA), Сизоненко Дмитро Юрійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ПАШТЕТ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИЙ

(57) Реферат:

Паштет низькокалорійний містить індичатину, курячу печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, крупу манну, яйця, суміш лляної та пшеничної клітковини (1:1), оливкову олію, сіль, суміш прянощів, бульйон.

UA 89169 U

Корисна модель належить до харчової, а саме, м'ясної промисловості.

Відомий паштет для сніданку 1 сорту, що містить печінку яловичу або свинячу жиловану, шоковину свинячу або свинину жирну жиловану, шкірку свинини або легені смажені, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон і добавку з кухонної солі, перцю чорного або білого меленого

(І.А. Рогов, А.Г. Забашти. Довідник технолога ковбасного виробництва. - М.: Колос. 1993, с. 238).

Недоліком найближчого аналога можна вважати невисокі в'язкопластичні властивості, органолептичні показники, необхідність поліпшення кольору, привабливого для споживача.

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити рецептуру паштету низькокалорійного з високими функціонально-технологічними властивостями. 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, колір, консистенція і пластичність та покращенні мікроелементного складу продукту. Невисока калорійність паштету дозволила перевести його в розряд дієтичних продуктів, призначених для профілактичного харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що у паштеті низькокалорійному, що містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль, суміш прянощів, згідно з корисною моделлю, печінку використовують курячу та додатково вносять індичатину, моркву пасеровану, крупу манну, яйця, суміш лляної та пшеничної клітковини (1:1), оливкову олію у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

індичатина	21-24
печінка куряча	11-13
цибуля ріпчаста пасерована	10-11
морква пасерована	4-5
крупа манна	3-4
яйця	5-6
суміш лляної та пшеничної клітковини (1:1)	22-24
оливкова олія	9-11
сіль	1,0-1,1
суміш прянощів	0,4-0,5
бульйон	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання печінки курячої, індичатини, моркви пасерованої, крупи манної, яєць, суміші лляної та пшеничної клітковини (1:1) та оливкової олії дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт макро- та мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - індичатини та печінки курячої, менше 32 % погіршують збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 37 % недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення крупи манної більше 4 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 3 % погіршує формуючі властивості паштету.

Введення яєць більше 6 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 5 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готовий виріб розпадається на частини.

Введення цибулі ріпчастої пасерованої менше 10 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 11 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Введення моркви пасерованої менше 4 % призводить до погіршення вітамінного складу паштету, органолептичних показників (смак, запах) та вигляду готового продукту на розрізі, додавання більше 5 % надає продукту більше виявленого смаку та запаху моркви, солодкуватого присмаку та погіршення вигляду готового продукту на розрізі.

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

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту.
Дозування: 0,4-0,5 %.

Внесення суміші лляної та пшеничної клітковини поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремоподібну структуру.

- 5 Суміш лляної та пшеничної клітковини має також велике значення з точки зору біологічної цінності і здорового харчування, тому що складається з баластних речовин, сприяє зниженню калорійності готового продукту. Введення в рецептуру суміші лляної та пшеничної клітковини значно збагачує готовий продукт баластними речовинами (без будь-якого негативного впливу на смакові якості продукту), що дає можливість оздоровити їжу. Клітковина практично не містить калорій, поводить себе нейтрально по відношенню до інших речовин.

Таблиця

Приклади складу паштету, мас. %

Сировина	Рецептури паштетів		
	№ 1	№ 2	№ 3
Індичатина	20	23	25
Печінка куряча	10	11	8
Цибуля ріпчаста пасерована	9	10	6
Морква пасерована	4	5	7
Крупа манна	3	4	6
Оливкова олія	8	10	13
Яйця	4	5	4
Суміш лляної та пшеничної клітковини	21	22	26
Сіль кухонна	ІД	1,1	1,2
Суміш прянощів	0,45	0,45	0,45
Бульйон	решта	решта	решта
Разом	100	100	100
Висновки	Додавання суміші лляної та пшеничної клітковини та оливкової олії в такій кількості в рецептуру паштету недостатньо впливає на органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання суміші лляної та пшеничної клітковини та оливкової олії в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання суміші лляної та пшеничної клітковини та оливкової олії в такій кількості в рецептуру паштету погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

- 15 Введення суміші лляної та пшеничної клітковини, менше 22 % не забезпечує бажаний мікроелементний склад фаршу, а введення більше 24 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Внесення оливкової олії поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремоподібну структуру.

- 20 Введення оливкової олії, менше 9 % погіршує органолептичні показники та консистенцію продукту, а введення більше 11 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Приклади складу паштету наведені в таблиці.

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити суміш лляної та пшеничної клітковини в кількості 22-24 %, оливкову олію в кількості 10-12 %. Як зменшення, так і збільшення їх кількості призводить до небажаних ефектів.

- 25 Для досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють отримати паштет, збалансований за хімічним складом та збагачений макро- і мікроелементами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Паштет низькокалорійний, що містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль, суміш прянощів, який **відрізняється** тим, що печінку використовують курячу, додатково введено індичатину, моркву пасеровану, крупу манну, яйця, суміш лляної та пшеничної клітковини, оливкову олію у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

індичатина	21-24
печінка куряча	11-13
цибуля ріпчаста пасерована	10-11
морква пасерована	4-5
крупа манна	3-4
яйця	5-6
суміш лляної та пшеничної клітковини (1:1)	22-24
оливкова олія	9-11
сіль	1,0-1,1
суміш прянощів	0,4-0,5
бульйон	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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