



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№56643

ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕНИЙ З М'ЯСА І ПЕЧШКИ КРОЛЯ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі
25.01.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності



М.В. Паладій



(11) **56643**

(19) **UA**

(51) МПК (2011.01)
A23L3/005
A23B 4/005
A23B 7/005

Бюл. №2

(21) Номер заявки: **u 2010 07199**
10.06.2010

(22) Дата подання заявки:

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.01.2011**

(46) Дата публікації відомостей, про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.01.2011**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Топчій Оксана Анатоліївна, UA,
Терес Роман Степанович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601,
Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕНИЙ З М'ЯСА І ПЕЧІНКИ КРОЛЯ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет запечений з м'яса і печінки кроля, що містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, бульйон, яйця, шпик, масло вершкове, перець, сіль поварену, який **відрізняється** тим, що печінка використовується кроляча та додатково використовують кролятину, курятину, крупу манну, хліб у наступному співвідношенні, %:

кролятина	17-22
печінка кроляча	10-20
курятина	10-15
цибуля ріпчаста пасерована	2-5
масло вершкове	8-10
морква пасерована	3-5
крупа манна	3-6
бульйон	10-16
яйця	1-2
хліб	3-8
шпик	7-12
сіль	1,1-1,3
перець	0,01-0,02.

(11) 56643

Пронумеровано, прошито
металевими люверсами та скріплено
печаткою
2 арк.



Уповноважена особа

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

(підпис)

(51)МПК

(2011.01)

A23L 3/005

A23B 4/005

A23B 7/005

видається під
відповідальність
власника патенту

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(54) ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕНИЙ З М'ЯСА І ПЕЧІНКИ КРОЛЯ

(21)u201007199

(22)10.06.2010

(24)25.01.2011

(46) 25.01.2011, Бюл.№ 2, 2011 р.

(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА,
ТОПЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІВНА, ТЕРЕС
РОМАН СТЕПАНОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Паштет запечений з м'яса і печінки кроля, що містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, бульйон, яйця, шпик, масло вершкове, перець, сіль поварену, який відрізняється тим, що печінка використовується кроляча та до2

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва паштетів запечених з м'яса і печінки кроля.

Відома рецептура паштету з печінки [Л.Я. Ста-ровойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. Кулінарія: -Генеза,К.,-1999 р., 432 а], який включає,%: печінку яловичу 41,3, або свинячу, або баранячу 38,9, масло вершкове 2,5, шпик 3,5, цибуля ріпчаста 2,7, морква 3,9, яйця 1, молоко або бульйон 1,6, сіль 3,8, перець 0,03.

Недоліком даної рецептури є незбалансованість поживної цінності та низька її технологічність.

В основу корисної моделі поставлене завдання розроблення паштету запеченого з м'яса і печінки кроля, збалансованого по складу поживних речовин і вітамінів з високими смаковими і технологічними характеристиками.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет запечений з м'яса та печінки кроля містить печінку,цибулю ріпчасту пасеровану,моркву пасеровану,бульйон, яйця, хліб, шпик, масло вершкове, перець, сіль поварену. Згідно корисної моделі печінка використовується кроляча та додатково використовують курятину, кролятину, крупу манну, хліб у наступному співвідношенні, %:

датково використовують кролятину, курятину, крупу манну, хліб у наступному співвідношенні, %:

кролятина	17-22
печінка кроляча	10-20
курятину	10-15
цибуля ріпчаста пасерована	2-5
масло вершкове	8-10
морква пасерована	3-5
крупа манна	3-6
бульйон	10-16
яйця	1-2
хліб	3-8
шпик	7-12
сіль	1.1-1,3
перець 0,01-0,02.	

Кролятина	17-22	печінка кроляча	10-20
курятину	10-15		
цибуля ріпчаста пасерована	2-5		
масло вершкове	8-10		
морква пасерована	3-5		
крупа манна	3-6		
бульйон	10-16		
яйця	1-2		
хліб	3-8		
шпик	7-12		
сіль	1,1-1,3		
перець	0,01-0,02		

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання рецептурних складових в заданих співвідношеннях забезпечує виробництво паштету запеченого з м'яса і печінки кроля з високими органолептичними і технологічними характеристиками.

Використання курятини в кількості 10-15% забезпечує кращу збалансованість білкового складу в поєднанні з кролячим м'ясом. Використання курятини в кількості менше 10% погіршує консистенцію паштетів запечених.

При включенні до рецептури крупи манки в кількості більше 6% паштети будуть мати занижений вміст вологи.

При включенні до рецептури крупи манки в кількості менше 3% паштети будуть мати гірший органолептичні показники (вид на розрізі).

При включенні до рецептури кролятини в кількості 17-22% підвищується харчова цінність.

При включенні у рецептуру печінки кроля в кількості 10-20% підвищується харчова цінність.

Використання хлібу менше 3% погіршує консистенцію паштетів, більше 8% погіршує органолептичні показники.

Технологічний процес виробництва паштетів запечених з м'яса і печінки кроля повинен здійснюватись у відповідності до технологічних карт (інструкцій) на визначений вид паштетних мас за характерними режимами, визначеними для паштетів запечених.

Всі рецептурні інгредієнти вводяться на стадії складання паштетної маси по традиційній технології паштетів запечених.

Таблиця 2

Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
Стабільні за технологічними характеристиками паштети запечені, збагачені поживними і біологічно-активними речовинами.	Стабільні за технологічними характеристиками паштети запечені збалансовані по складу білку	Стабільні за технологічними характеристиками паштети запечені збалансовані по складу білку

Дані рецептурні співвідношення компонентів дозволяють отримати виріб, збалансований по складу поживних речовин з високими технологічними характеристиками.

Приклади здійснення корисної моделі наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Складові	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
Кролятина	20	17	22
Печінка кроляча	14	20	10
Курятина	10	10	15
Цибуля	5	5	5
Морква	5	5	5
Крупа манки	3	3	6
Бульйон	16	12	10
Вершкове масло	10	10	10
Яйця	2	2	2
Хліб	8	7	3
Шпик	7	9	12
Перець	0,02	0,02	0,02
Кухонна сіль	1,2	1,2	1,2

Характеристика прикладів

