



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95377** (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 2014 06528</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.06.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2014, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Котляр Євгеній Олександрович (UA), Пащенко Оксана Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ "ШКІЛЬНИЙ"

(57) Реферат:

Паштет м'ясний запечений містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль, цукор-пісок, спеції. Додатково містить кролятину, грудинку індичу, молоко цільне коров'яче знежирене, клітковину пшеничну, бульйон, а також купаж гарбузової та рижієвої нерафінованих олій, печінку використовують кролячу.

UA 95377 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості до розробки рецептури м'ясного паштету.

Відома рецептура м'ясного запеченого паштету, для якого як м'ясну сировину використовують печінку бланшовану подрібнену - 45-55 %, боби нуту бланшовані подрібнені - 10-20 %, жир сирець свинячий або сало - 18-22 %, цибуля ріпчаста пасерована - 8-12 %, морква пасерована - 3-4 %, сіль кухонна - 1-1,4 %, цукор-пісок - 0,1-0,5 %, спеції (перець духмяний, чорний, мускатний горіх, кориця, гвоздика мелені в рівних співвідношеннях), [прототипом є патент № 55078, опубл. 10.12.2010, бюл. № 23].

Недоліком даної рецептури є низькі органолептичні показники, а також не достатня кількість вітамінів, мікро- і макроелементів.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення паштету збагаченого вітамінами, а саме А, Д, Е, мікро- і мікроелементами, які необхідні для нормального функціонування організму людини.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний запечений, який включає печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль, цукор-пісок, спеції (перець духмяний, чорний, мускатний горіх). Згідно з корисної моделі додатково містить кролятину, грудинку індичу, молоко цільне коров'яче знежирене, клітковину пшеничну, бульйон, а також купаж гарбузової та рижієвої нерафінованих олій, печінку використовують кролячу, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

кролятина	27-33
грудинка індича	17-22
печінка кроляча	15-20
купаж гарбузової та рижієвої нерафінованих олій	10-15
молоко цільне коров'яче знежирене	4-5
клітковина пшенична	1-2
цибуля ріпчаста пасерована	3-5
морква пасерована	3-5
бульйон	2-3
сіль	1,2-1,5
цукор-пісок	0,1-0,5
спеції	0,1-0,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Використання купажу соняшникової та рижієвої нерафінованих олій дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за жирнокислотним і хімічним складом, збагатити продукт вітамінами (А, Д, Е), макро- і мікроелементами необхідними для нормального функціонування організму людини.

Мінімальну кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту.

Введення м'ясної сировини кролятини - менше 27 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 33 % не доцільно з точки зору собівартості; грудинки індичої менше 17 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 22 % не доцільно з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції; печінки кролячої менше 15 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 20 % не доцільно з точки зору собівартості.

Введення клітковини пшеничної більше 2 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 1 % погіршує формуючі властивості паштету.

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

Додавання моркви пасерованої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

Додавання солі менше 1,2 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту. Дозування 1-5 г/кг паштетної маси.

Внесення купажу поліпшує консистенцію та пластичність паштету, формує кремподібну структуру.

Гарбузова олія має протизапальну, ранозагоювальну дію, нормалізує кислотність шлункового соку. Завдяки високому вмісту вітамінів А та Е вона сприяє поліпшенню зору, має імуностимулювальні властивості, поліпшує функціонування жіночої та чоловічої статевої системи. Крім того, гарбузова олія вирізняється досить багатим мінеральним складом (понад 50 макро- і мікроелементів).

Рижієва олія за біохімічним складом і харчовою цінністю схожа зі знаменитою своєю цілющою силою кедровою олією.

Оптимальне співвідношення насичених і ненасичених жирних кислот. Рижієва олія містить у великій кількості поліненасичені кислоти - Омега-3 і Омега-6. До складу олії входить високий вміст вітамінів А, Е, D і магнію. Провітаміну А в рижієвій олії набагато більше, ніж в соняшниковій і соєвій. За запасом вітаміну Е воно переважає над такими маслами як лляне, соняшникова, кедрове і гірчичне. Міститься фосфоліпіди, фітостероли і хлорофіл.

Відомо, що фізіологічні властивості рослинних олій залежать від складу і співвідношення в них жирних кислот і наявності біологічно активних з'єднань (фосфоліпідів, стеролів, токоферолів, каротиноїдів та ін.). Проте, природні жири і олії за своїм складом не є ідеально фізіологічно повноцінними продуктами, оскільки майже в кожному з них є дефіцит або надлишок одного або декількох компонентів. Одним з напрямів у виробництві функціональних м'ясних продуктів є введення до рецептури паштетів створених збалансованих купажів рослинних олій.

Основою для купажування було вибрано гарбузову олію, яку поєднували з іншими видами нетрадиційних олій. Гарбузова олія має значну кількість вітамінів (А, Е, F) та мінералів (магній, цинк, залізо, селен), які є необхідними для організму людини. Оскільки гарбузова олія містить переважно ПНЖК родини ω -6 (58,40 за результатами наших досліджень), а відповідно до формули збалансованого харчування, необхідно забезпечити поєднання ω -6 та ω -3 ПНЖК. Тому, було розраховано жирокислотний склад для купажів "гарбузова × кожна з нетрадиційних олій" у наступних співвідношеннях: 50×50, 55×45, 60×40, 65×35, 70×30, 75×25, 80×20, 85×15, 90×10, 95×5. Для подальшої роботи вибрано купажі, жирнокислотний склад яких знаходиться в межах рекомендованих дієтологами ω -6 до ω -3 від 10:1 до 3:1.

Купажі зі заданим складом ПНЖК можна отримати у результаті змішування (купажування) жирів різного складу. Дані поєднання завдяки своєму жирнокислотному складу, у значних кількостях, мають протизапальну, антиалергенну властивість й можуть використовуватися для профілактики захворювань серцево-судинної та сечової системи, органів дихання. Ці факти послугували основою щодо використання жирів, які містять полі ненасичені жирні кислоти, у м'ясних паштетах.

Внесення гарбузово-рижієвого купажу олій поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремодоподібну консистенцію. Добавка застосовується при приготуванні харчових продуктів, при профілактичному лікуванні, а також належить до їстівних харчових продуктів.

Внесення купажу, менше 10 % має недостатній вплив на органолептичні показники та консистенцію продукту, а введення більше 15 % призводить до погіршення органолептичних показників і консистенції продукту.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці

Таблиця

Сировина	Вміст				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Кролятина	35	33	30	27	25
Грудинка індича	25	22	21	20	15
Печінка кроляча	16	15	20	19	23
Купаж гарбузової та рижієвої олій	5	10	12	15	20
Молоко цільне коров'яче знежирене	5	4	4	5	4
Клітковина пшенична	2	2	1	2	2
Цибуля ріпчаста пасерована	4	5	4	4	4
Морква пасерована	3	4	3	4	3
Бульйон	3	3	3	2	2
Сіль	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Цукор-пісок	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Спеції	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Додавання купажу в кількості 5 % не достатньо впливає на органолептичні показники (не виражений смак, крихка консистенція) та реологічні властивості готового продукту, а додавання кролятини та печінки індичої в такій кількості погіршує смак.
Приклад № 2	Додавання купажу в 10 % кількості покращує органолептичні показники (приємний смак, задовільна консистенція) та реологічні властивості готового продукту
Приклад № 3	Додавання купажу в кількості 12 % покращує органолептичні показники (виражений смак та соковита консистенція) та реологічні властивості готового продукту
Приклад № 4	Додавання купажу в кількості 15 % покращує органолептичні показники (приємний смак, соковита консистенція, привабливий зовнішній вигляд) та реологічні властивості готового продукту
Приклад № 5	Додавання купажу в кількості 20 % погіршує органолептичні показники (виражений присмак рослинних олій, не задовільний зовнішній вигляд) та реологічні властивості готового продукту, а додавання кролятини та грудинки індичої в такій кількості не достатньо впливає на смак продукту.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3, 4) дозволяють збагатити паштет вітамінами та покращити його органолептичні показники (смак, запах, колір, консистенцію, зовнішній вигляд).

Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету м'ясного запеченого дає змогу досягти високої харчової та біологічної цінності продукту, а також збалансувати його за жирнокислотним складом.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Паштет м'ясний запечений, який містить печінку, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль, цукор-пісок, спеції, який **відрізняється** тим, що додатково містить кролятину, грудинку індичу, молоко цільне коров'яче знежирене, клітковину пшеничну, бульйон, а також купаж гарбузової та рижієвої нерафінованих олій, печінку використовують кролячу у визначеному співвідношенні компонентів, %:

кролятина	27-33
грудинка індича	17-22
печінка кроляча	15-20
купаж гарбузової та рижієвої нерафінованих олій	10-15
молоко цільне коров'яче знежирене	4-5
клітковина пшенична	1-2
цибуля ріпчаста пасерована	3-5
морква пасерована	3-5
бульйон	2-3
сіль	1,2-1,5
цукор-пісок	0,1-0,5
спеції	0,1-0,5.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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