



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91931** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/312 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 00997</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Новохацька Олександра Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Композиція для виробництва паштету функціонального призначення містить фарш курячий, печінку курячу варену, гриби печериці варені, цибулю, сіль, перець чорний мелений, бульйон від варіння печінки. Додатково містить олію лляну, клітковину пшеничну гідратовану, морську капусту Laminaria.

UA 91931 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості і може бути використана для виробництва м'ясних паштетів.

Відомий аналог до корисної моделі є спосіб отримання паштету, [Патент Росії № 105135/13, A23L1/312, 10.09.2009 р.], який містить у мас. %: печінку курячу варену - 35 %, бульйон від варіння печінки - 10 %, цибулю - 8 %, перець чорний мелений - 0,12 %, сіль - 2,1 %, курячий жир - 10 %, моркву варену - 15 %, гриби печериці варені - 8 %, сочевицю пророщену (зерна) - 15 %, яйця курячі - 4 %, тваринний білок - 2 %, мед - 3 %.

Недоліками аналога є занадто м'яка консистенція, низька збалансованість по білку і жиру, що знижує його органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача створити паштет функціонального призначення, збагаченого речовинами, необхідними для нормального функціонування організму.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виробництва паштету, що включає фарш курячий, печінку курячу варену, гриби печериці варені, цибулю, сіль, перець чорний мелений, бульйон від варіння печінки, згідно з корисною моделлю, додатково містить олію лляну, клітковину пшеничну гідратовану, морську капусту Laminaria з наступними рецептурними співвідношеннями у мас. %:

печінка куряча варена	15-20 %
фарш курячий	20-25 %
олія лляна	3-4 %
клітковина пшенична	11-15 %
гідратована	
морська капуста Laminaria	8-10 %
гриби печериці варені	10-13 %
цибуля	2-4 %
сіль	1,8-2 %
перець чорний мелений	0,01-0,5 %
бульйон від варіння печінки	решта.

Введення до основної рецептури паштетів як харчової добавки - морської капусти Laminaria, дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, незамінними амінокислотами, а також макро- і мікроелементами таких як фосфор, натрій, залізо, магній, йод.

Введення печінки курячої менше 15 % знижує біологічну цінність продукту. Введення печінки курячої більше 20 % знижує органолептичні характеристики.

Введення фаршу курячого менше 20 % призводить до зниження енергетичної цінності продукту, а додавання фаршу курячого більше 25 % призводить до підвищення вмісту жиру у продукті, знижуючи його якісні показники.

Введення олії лляної менше 3 % знижує біологічну цінність. Введення олії лляної більше 4 % надає неприємного присмаку, погіршує консистенцію.

Введення клітковини пшеничної гідратованої менше 11 % знижує функціональність. Введення клітковини пшеничної гідратованої більше 15 % погіршує консистенцію та органолептичні показники.

Введення морської капусти Laminaria у кількості 8-10 % дозволяє збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом, силіцієм, залізом, вітамінами групи В, а також у великій кількості Е, А, С і D; полісахаридами високомолекулярного типу, які приводять в норму обмін речовин, стежать за рівнем холестерину, балансу води і солі, не дають утворитися тромбам в крові. Введення морської капусти Laminaria менше 8 % призводить до погіршення засвоєння вітамінів. Введення морської капусти Laminaria більше 10 % не є доцільним з точки зору затрат на виробництво даного продукту.

Введення грибів печериць варених менше 10 % знижує біологічну цінність. Введення грибів печериць варених більше 13 % призводить до погіршення органолептичних показників, порушення структури фаршу, не є доцільним з точки зору собівартості виробництва даного продукту.

Введення цибулі у кількості 2-4 % дозволяє забезпечити найкращі органолептичні показники продукту.

Введення солі менше 1,8 % погіршує смак. Введення солі більше 2 % є нормативним обмеженням.

Введення перцю чорного меленого у кількості 0,01-0,5 % дозволяє забезпечити найкращі органолептичні показники продукту.

Використання корисної моделі збільшує вихід готового продукту, збалансованого амінокислотним складом, збагаченні паштету вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами; розширює технологічні можливості використання рослинної сировини, багатою біологічно-активними речовинами.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Композиція для виробництва паштету функціонального призначення, що включає фарш курячий, печінку курячу варену, гриби печериці варені, цибулю, сіль, перець чорний мелений, бульйон від варіння печінки, яка **відрізняється** тим, що додатково містить олію лляну, клітковину пшеничну гідратовану, морську капусту Laminaria з наступними рецептурними співвідношеннями у мас. %:

печінка куряча варена	15-20
фарш курячий	20-25
олія лляна	3-4
клітковина пшенична гідратована	11-15
морська капуста Laminaria	8-10
гриби печериці варені	10-13
цибуля	2-4
сіль	1,8-2
перець чорний мелений	0,01-0,5
бульйон від варіння печінки	решта.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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