



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85610** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 06743</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.05.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2013, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Кишенько Ірина Іванівна (UA), Тимченко Денис Олексійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ "ДІЄТИЧНИЙ"

(57) Реферат:

Паштет м'ясний запечений включає печінку яловичу бланшовану, цибулю ріпчасту, моркву, перець чорний мелений. Крім цього він додатково містить м'ясо куряче, м'ясо індиче, яйця курячі, гарбузову олію, крупу манну, сіль кухонну харчову та суміш спецій "Італійські трави".

UA 85610 U

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

Відомий паштет з птиці або дичини (Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування - М.: Економіка. 1982 - С. 720), що містить в %:

печінка(ялова)	48 - 52
шпик	6 - 8
цибуля ріпчаста	4 - 6
морква	3 - 5
суспензія соєва харчова	28 - 30
масло вершкове	решта.

5 Недоліком прототипу можна вважати його низьку засвоюваність в зв'язку з не досить однорідною структурою продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету м'ясного запеченого низькокалорійного. 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, консистенція і пластичність.

10

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний запечений "Дієтичний", містить печінку яловичу бланшовану, цибулю ріпчасту, моркву. Згідно з корисною моделлю, додатково використовують м'ясо куряче, м'ясо індиче, яйця курячі, гарбузову олію, крупу манну, сіль кухонну харчову, перець чорний мелений, суміш спецій "Італійські трави", у наступному співвідношенні компонентів, %:

15

м'ясо куряче	29 - 32
м'ясо індиче	18 - 22
печінка яловича бланшована	20 - 22
яйця курячі	3 - 5
цибуля ріпчаста	3 - 5
гарбузова олія	3 - 10
морква	5 - 6
крупа манна	7 - 10
сіль кухонна харчова	1,0 - 1,5
перець чорний мелений	0,05 - 0,1
суміш спецій "Італійські трави"	0,05 - 0,1.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання гарбузової олії, призводить до усунення в рецептурі вмісту тваринних жирів і обумовлює наявність поліненасичених жирних кислот, в тому числі лінолевої (клас w-б), яка є незамінною для організму людини. Вона забезпечує функції мембран клітин та сприяє перетворенню холестерину у холеві кислоти і виведенню їх із організму. Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

20

Введення м'ясної сировини - м'яса курятини менше 29 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 32 % недоцільне з точки зору собівартості; м'яса індика менше 18 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 22 % недоцільне з точки зору собівартості; печінки яловичої менше 20 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 22 % недоцільне з точки зору собівартості. Введення крупи манної більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 7 %, призводить до погіршення формуючих властивостей паштету.

25

Введення яйця курячого більше 5 % призводить до в'язкості системи, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси.

30

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

40

Додавання солі менше 1,0 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

5 Додавання суміші спецій "Італійські трави" (перець червоний солодкий, часник сушений, зелень петрушки сушена, материнка звичайна сушена, базилік сушений, цибуля ріпчаста сушена, розмарин, тмин) не менше 0,05 % та не більше 0,1 % значно покращує органолептичні показники готового продукту.

10 Олія з насіння гарбуза містить в собі невичерпні запаси життєвої енергії для людського організму. Гарбузова олія є одним з найбагатших джерел цинку, необхідного чоловікам від народження до старості.

15 Олія гарбузова являє собою унікальний комплекс есенціальних фосфоліпідів рослинного походження і жиророзчинних вітамінів А, Е, F. Олія гарбузова містить велику кількість біологічно активних речовин: каротиноїди, токофероли (не менше 30 %), фосфоліпіди, вітаміни В1, В2, С, Р, флавоноїди, ненасичені і поліненасичені жирні кислоти - ліноленову, олеїнову, лінолеву, пальмітинову, стеаринову.

20 Гарбузова олія належить до лінолевої групи, в ній переважає поліненасичена ліолева кислота. Гарбузова олія містить токофероли. Це зумовлює достатньо високу стійкість до окислення при зберіганні та її біологічну активність. В олії знайдено фітостерол кукурбітол $C_{27}H_{46}O$, вуглевод мелен $C_{30}H_{62}O$ та оксистеротинову кислоту, що визначає її застосування з медичною метою.

Внесення гарбузової олії менше 3 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Приклади складу паштету наведено у таблиці.

25 Приклад складу паштету, %:

Таблиця

Сировина	Рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
1	2	3	4	5
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
М'ясо куряче	32	32	30	29
М'ясо індиче	22	22	20	18
Печінка яловича бланшована	21	22	20	20
Яйця курячі	3	3	3	5
Цибуля ріпчаста	5	3	5	5
Гарбузова олія	2	5	7	12
Морква	5	6	5	5
Крупа манна	10	7	10	10
Разом	100	100	100	100
Спеції, %, до основної сировини				
Сіль кухонна харчова	1,5	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Суміш спецій "Італійські трави"	0,1	0,1	0,1	0,1
Висновки	Додавання гарбузової олії в такій кількості недостатньо впливає на органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання гарбузової олії в такій кількості покращує органолептичні показники готового продукту	Додавання гарбузової олії в такій кількості покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання гарбузової олії в такій кількості погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити гарбузову олію в кількості 3-10 %. Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету м'ясного запеченого "Дієтичний" дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Паштет м'ясний запечений, що включає печінку яловичу бланшовану, цибулю ріпчасту, моркву, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо куряче, м'ясо індиче, яйця курячі, гарбузову олію, крупу манну, сіль кухонну харчову, суміш спецій "Італійські трави", з наступним рецептурним співвідношенням, у %:

м'ясо куряче	29,0-32,0
м'ясо індиче	18,0-22,0
печінка яловича бланшована	20,0-22,0
яйця курячі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	3,0-5,0
гарбузова олія	3,0-10,0
морква	5,0-6,0
крупа манна	7,0-10,0
сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
суміш спецій "Італійські трави"	0,05-0,1.

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