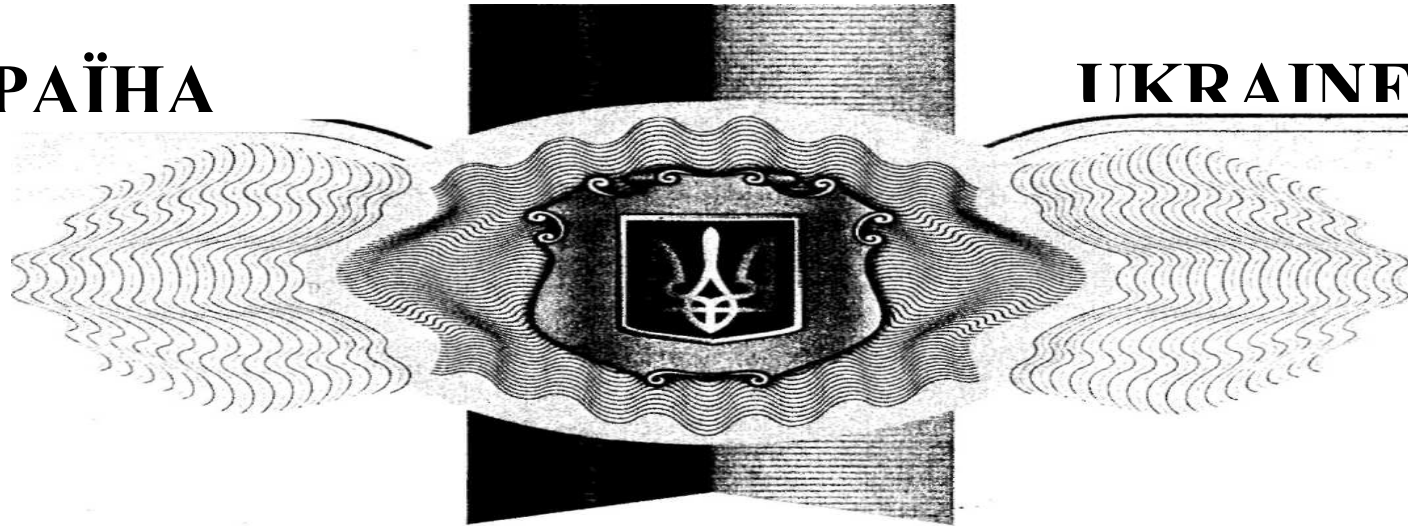


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№63911

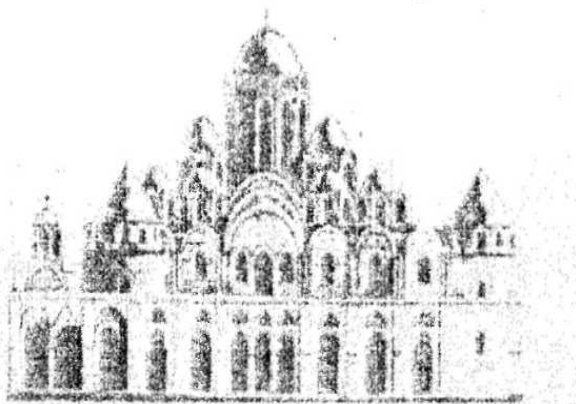
ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ КОРИСНИЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі
25.10.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



(11)63911

(19)UA

(51)МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки : u 2011 03367

(72) Винахідники:

(22) Дата подання заявки: 21.03.2011

Топчій Оксана Анатоліївна,
UA,

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.10.2011

Давидюк Анна Іванівна, UA

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.10.2011
БЮЛ, № 20

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ КОРИСНИЙ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет м'ясний запечений корисний, що містить яловичину першого сорту жиловану бланшовану, свинину жиловану напівжирну бланшовану, печінку яловичу або свинячу жиловану бланшовану, молоко сухе коров'яче знежирене, масло коров'яче несолене вищого сорту, олію соняшникову рафіновану, меланж яєчний, крупу манну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, перець духмяний мелений та горіх мускатний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить борошно насіння соняшнику у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

яловичина першого сорту	
жилована бланшована	20-23
свинина жилована напівжирна	
бланшована	29-32
печінка яловича або свиняча	
жилована бланшована	18-19
борошно насіння соняшнику	3-10
молоко сухе коров'яче знежирене	1-2
масло коров'яче несолене вищого	
сорту	2-3
олія соняшникова рафінована	2-3
меланж яєчний	1-2
крупа манна	4-5
цибуля ріпчаста пасерована	2-3
бульйон	4-5
сіль кухонна харчова	1,1-1,5
цукор-пісок	0,1-0,2
перець духмяний мелений	0,014-0,015
горіх мускатний мелений	0,014-0,015

(11) **63911**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.10.2011



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 63911 (13) U

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС

ДО ПАТЕНТУ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ КОРИСНИЙ

1	2	
(21)u201103367	яловичина першого сорту жилована бланшована	20-23
(22)21.03.2011	свинина жилована напівжирна бланшована	29-32
(24)25.10.2011	печінка яловича або свиняча жилована бланшована	18-19
(46) 25.10.2011, Бюл.№ 20,2011 р.	борошно насіння соняшнику	3-10
(72)ГОПЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІВНА, ДАВИДЮК АННА ІВАНІВА	молоко сухе коров'яче знежирене	1-2
(73)НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	масло коров'яче несолене вищого сорту	2-3
(57)Паштет м'ясний запечений корисний, що містить яловичу першого сорту жиловану бланшовану, свинину жиловану напівжирну бланшовану, печінку яловичу або свинячу жиловану бланшовану, молоко сухе коров'яче знежирене, масло коров'яче несолене вищого сорту, олію соняшникову рафіновану, меланж яєчний, крупу манну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонна харчову, цукор-пісок, перець духмяний мелений та горіх мускатний мелений, який відрізняється тим , що додатково містить борошно насіння соняшнику у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:	олія соняшникова рафінована	2-3
	меланж яєчний	1-2
	крупа манна	4-5
	цибуля ріпчаста пасерована	2-3
	бульйон	4-5
	сіль кухонна харчова	1,1-1,5
	цукор-пісок	0,1-0,2
	перець духмяний мелений	0,014-0,015
	горіх мускатний мелений	0,014-0,015

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

Відомий паштет Дитячий вищого сорту, що містить яловичину першого сорту жиловану бланшовану, свинину жиловану напівжирну бланшовану, печінку яловичу або свинячу жиловану бланшовану, молоко сухе коров'яче знежирене, масло коров'яче несолене вищого сорту, олію соняшникову рафіновану, меланж яєчний, крупу манну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль поварену харчову, цукор пісок, перець духмяний мелений та горіх мускатний мелений (Козмава А.В., Касьянов Г.И., Палагіна А.И. технология производства паштетов и фаршей: Учебное пособие. Серия "Технологии пищевых производств"-Ростов н/Д: МарТ.2002.-208с.).

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

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету запеченого корисно-

го з низькою калорійністю, який призначений для профілактичного харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет запечений корисний містить яловичину першого сорту жиловану бланшовану, свинину жиловану напівжирну бланшовану, печінку яловичу або свинячу жиловану бланшовану, молоко сухе коров'яче знежирене, масло коров'яче несолене вищого сорту, олію соняшникову рафіновану, меланж яєчний, крупу манну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль поварену харчову, цукор пісок, перець духмяний мелений та горіх мускатний мелений.

Згідно корисної моделі додатково використовується борошно насіння соняшника у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

яловичина першого сорту жилована бланшована	20-23
свинина жилована напівжирна бланшована	29-32
печінка яловича або свиняча жилована бланшована	18-19
борошно насіння соняшника	3-10

3	63911
молоко сухе коров'яче знежирене	1-2
масло коров'яче несолене вищого сорту	2-3
олія соняшникова рафінована	2-3
меланж яєчний	1-2
крупа манна	4-5
цибуля ріпчаста пасерована	2-3
бульйон	4-5
сіль поварена харчова	1,1-1,5
цукор пісок	0,1-0,2
перець духм'яний мелений	0,014-0,015
горіх мускатний мелений	0,014-0,015

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання борошна насіння соняшника дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт рослинними волокнами, білками, макро- та мікроелементами, необхідними для нормального функціонування 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.

Введення м'ясної сировини - яловичини менше 20% погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 23 % недоцільно з точки зору собівартості; свинини менше 29 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 32 % недоцільно з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції; печінки яловичої або свинячої менше 18 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 19 % недоцільно з точки зору собівартості.

Введення крупи манної більше 5 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 4 % погіршує формуючі властивості паштету.

Введення меланжу більше 2 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 1 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готовий виріб розпадається на частини.

Введення цибулі ріпчастої пасерованої менше 2% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 3 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

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

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту. Дозування: 4,5 г/кг паштетної маси.

4

Внесення борошна насіння соняшника поліпшує консистенцію та пластичність паштету, формує кремopodobну структуру.

Насіння соняшнику - це дивний продукт. Біологічна цінність насіння вище, ніж цінність яєць або м'яса, а ось перетравлюються і засвоюються вони набагато легше.

Харчове безлушпинне ядро соняшника може бути застосоване для додавання його в харчові продукти в натуральному вигляді, для виготовлення з ядра білкових продуктів: напівзнежиреного борошна і знежиреного харчового шроту. Із ядра, борошна, шроту можливе виготовлення кондитерських виробів, аналогів м'ясних та молочних продуктів, а також збагачений білками хліб, макаронні вироби.

Соняшникове борошно має більш високий вміст клітковини і низький вміст лізину в порівнянні з соєвим борошном, на смак - трохи гіркуватий. Проте борошно насіння соняшника, містить білки, фосфатиди, вуглеводи, вітаміни, макро- і мікро елементи, має високу харчову та біологічну цінність, добре засвоюється організмом людини.

У білках борошна соняшникового насіння міститься безліч незамінних амінокислот, що забезпечують нормальний жировий обмін в організмі. Борошно містить дубильні речовини, каротиноїди, фітін, лимонна і винна кислота, вуглеводи. З мінералів найбільш значущі фосфор і калій, але також багато магнію, необхідного для роботи серця - так його немає навіть у житньому хлібі. Інші мінерали: залізо, селен, цинк, фтор, натрій, кремній, марганець, хром, мідь, кобальт, йод, молибден. Калію в борошні соняшникового насіння майже в 5 разів більше, ніж у бананах або апельсинах.

Фахівці і дієтологи, прихильники здорового способу життя, часто рекомендують вживати насіння для профілактики різних захворювань, і навіть як лікувальний засіб.

У борошні насіння соняшнику багато цинку, який бере участь у роботі вилочкової залози, і який надає сприятливу дію на волосся - воно стає сильними і блискучими.

Внесення борошна насіння соняшнику поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремopodobну структуру. Додаток застосовується при приготуванні харчових продуктів, при профілактичному і терапевтичному лікуванні для зниження ваги і посилення білкової терапії, а також відноситься до їстівних харчових продуктів.

Внесення борошна насіння соняшнику, менше 3 % має не достатній вплив на органолептичні показники та консистенції продукту, а введення більше 10% призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Приклади складу паштету наведені в таблиці 1.

Приклади складу паштету

Сировина	Рецептура паштетів			
	№1	№2	№3	№4
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
яловичина першого сорту жилована бланшована	24	22	21	19
свинина жилована напівжирна бланшована	32	31	30	29
печінка яловича або свиняча жилована бланшована	19	19	19	18
молоко сухе коров'яче знежирене	2	2	2	2
масло коров'яче несолене вищого сорту	3	3	3	3
олія соняшникова рафінована	3	3	3	3
меланж яєчний	2	2	2	2
крупа манна	5	5	5	5
цибуля ріпчаста пасерована	3	3	3	3
бульйон	5	5	5	5
борошно насіння со- няшника	2	5	7	11
Разом	100	100	100	100
Спеції, % до основної сировини				
сіль поварена харчова	1,5	1,5	1,5	1,5
цукор пісок	0,2	0,2	0,2	0,2
перець духмянний мелений	0,015	0,015	0,015	0,015
горіх мускатний мелений	0,015	0,015	0,015	0,015
Висновки	Додавання борошна насіння льону в такій кількості в рецептуру паштету не достатньо впливає органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання борошна насіння льону в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання борошна насіння льону в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання борошна насіння льону в такій кількості в рецептуру паштету погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

Аналіз даних таблиці показує, що до складу рецептур паштетів доцільно вводити борошно насіння соняшнику в кількості 3-10 %.

Технічний результат полягає в тому, що за-розроблених пропонується рецептура паштету м'ясного запеченого корисного дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів.

Комп'ютерна версія М. Ломачова

Підпис

Тираж 23 прим.

Державне службів інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ - 42, 01601

