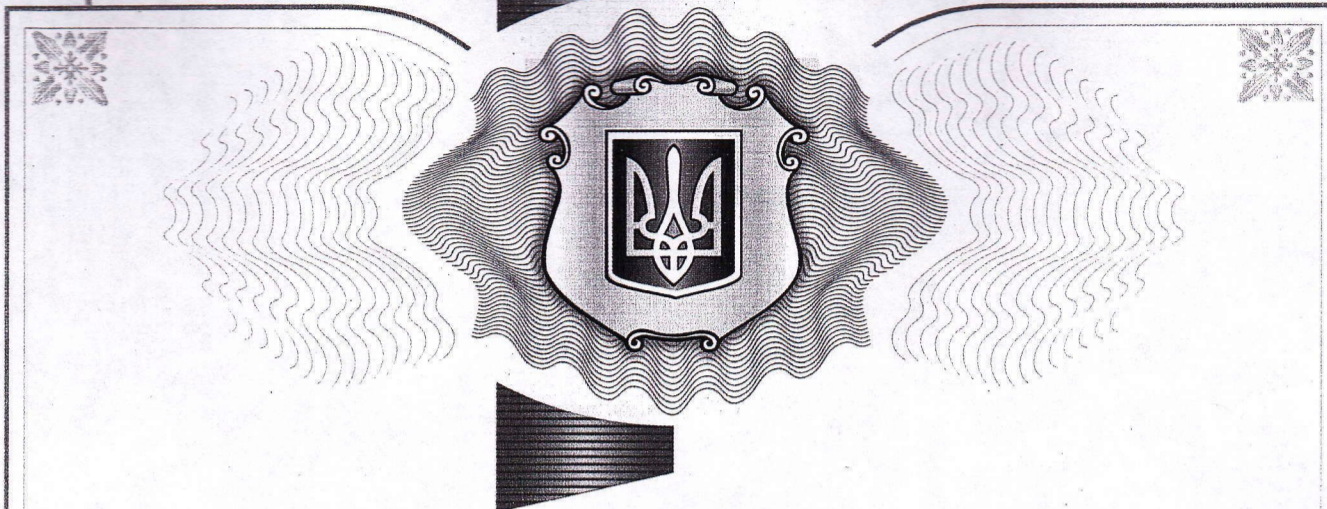


УКРАЇНА

UKRAINE

3779

Лешук



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 53107

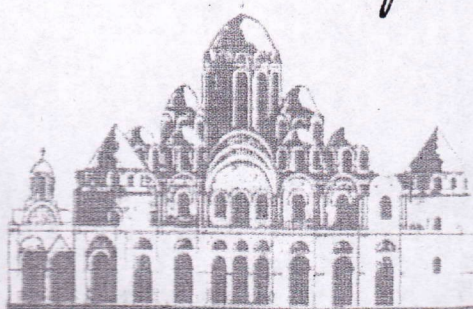
ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕНИЙ З М'ЯСОМ ЗАЙЦЯ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 27.09.2010.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) 53107

(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: **u 2010 03189**
(22) Дата подання заявки: **19.03.2010**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **27.09.2010**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **27.09.2010, Бюл. № 18**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Топчій Оксана Анатоліївна, UA,
Давиденко Максим Олександрович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕНИЙ З М'ЯСОМ ЗАЙЦЯ

(57) Формула корисної моделі:

Паштет запечений з м'ясом зайця, що містить жиловану печінку яловичу, сіль, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, суміш прянощів, який відрізняється тим, що додатково містить м'ясо зайця жиловане бланшоване, суміш рослинних волокон, замінник жиру, моркву пасеровану, яйця, крупу манну у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо зайця жиловане бланшоване	21-23
печінка яловича жилована	11-13
цибуля ріпчаста пасерована	9-11
морква пасерована	4-6
крупа манна	2-4
яйця	4-6
суміш рослинних волокон	9-11
замінник жиру	20-25
сіль	1,2-1,3
суміш прянощів	0,4-0,5
бульйон	решта.

(11) 53107

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
27.09.2010



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 53107 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕНИЙ З М'ЯСОМ ЗАЙЦЯ

1

(21) u201003189
(22) 19.03.2010
(24) 27.09.2010
(46) 27.09.2010, Бюл.№ 18, 2010 р.
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, ТОПЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІЙВНА, ДАВИДЕНКО МАКСИМ ОЛЕКСАНДРОВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Паштет запечений з м'ясом зайця, що містить жиловану печінку яловичу, сіль, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, суміш прянощів, який відрізняється тим, що додатково містить м'ясо зайця жиловане бланшоване, суміш рослинних волокон,

2

замінник жиру, моркву пасеровану, яйця, крупу манну у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо зайця жиловане бланшоване	21-23
печінка яловича жилована	11-13
цибуля ріпчаста пасерована	9-11
морква пасерована	4-6
крупа манна	2-4
яйця	4-6
суміш рослинних волокон	9-11
замінник жиру	20-25
бульйон	решта
сіль	1,1-1,3
суміш прянощів	0,4-0,5

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

Відомий паштет для сніданку I сорту, що містить печінку яловичу або свинячу жиловану, шкiрку свинини або легені смажені, цибуля ріпчаста пасерована, бульйон і добавку з кухонної солі, перцю чорного або білого меленого [І. А. Рогов, А. Г. Забашти. Довідник технолога ковбасного виробництва. М.: Колос. 1993, с 238].

Недоліком прототипа можна вважати невисокі в'язкопластичні властивості, органолептичні показники, необхідність поліпшення кольору, привабливого для споживача.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету запеченого. 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, колір, консистенція і пластичність. Невисока калорійність паштету дозволила перевести його в розряд дієтичних продуктів, призначених для профілактичного харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що у паштеті запеченому з м'ясом зайця, що містить жиловану печінку яловичу, сіль, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, суміш прянощів, згідно

корисної моделі додатково використовується м'ясо зайця жиловане бланшоване, суміш рослинних волокон, замінник жиру, морква пасерована, яйця, крупа манна у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо зайця жиловане бланшоване	21-23
печінка яловича жилована	11-13
цибуля ріпчаста пасерована	9-11
морква пасерована	4-6
крупа манна	2-4
яйця	4-6
суміш рослинних волокон	9-11
замінник жиру	20-25
бульйон	решта
сіль	1,1-1,3
суміш прянощів	0,4-0,5

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса зайця, суміші рослинних волокон та замінник жиру дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт рослинними волокнами, екстрактивними речовинами, 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

(19) UA (11) 53107 (13) U

реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - м'яса зайця та печінки яловичої, менше 32% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 36% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення крупи манної більше 4% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 2% погіршує формуючі властивості паштету.

Введення яєць більше 6% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 4% не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готовий виріб розпадається на частини.

Введення цибулі ріпчаста пасерованої менше 9% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 11% надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Введення моркви пасерованої менше 4% призводить до погіршення вітамінний складу паштету, органолептичних показників (смак, запах) та вигляду готового продукту на розрізі, додавання більше 6% надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви, солодкуватого присмаку та погіршення вигляду готового продукту на розрізі.

Додавання солі менше 1,1% та більше 1,3% погіршує смакові властивості готового продукту.

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

Внесення суміші рослинних волокон таких, як, наприклад PFX FASERMIX, поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремоподібну структуру.

На відміну від більшості набухаючих і водопоглинаючих засобів PFX FASERMIX не віддає зв'язану вологу, не розчинний у воді і жирі, що дозволяє досягти гарної зв'язаності води при одночасному поліпшенні консистенції готового продукту. Висока вологозв'язуюча здатність суміші рослинних волокон обумовлена тим, що рідини транспортуються в серцевину волокон целюлози

по капілярах, при цьому консистенція не піддається ніякому негативному впливу, таким чином забезпечуючи стабільність готового продукту. Завдяки абсорбуючим резервам волокон значно знижується ймовірність бульйонно-жирових відтоків, підтримується вологозв'язуюча здатність на високому рівні, що дозволяє збільшити вихід готового продукту до 130%. Крім того, введення в рецептуру суміші рослинних волокон запобігає появі в паштет жирного присмаку, надає продукту стійкий м'який смак.

PFX FASERMIX має також велике значення з точки зору біологічної цінності і здорового харчування, тому що складається з баластних речовин, сприяє зниженню калорійності готового продукту. Введення в рецептуру суміші рослинних волокон значно збагачує готовий продукт баластними речовинами (без будь-якого негативного впливу на смакові якості продукту), що дає можливість оздоровити їжу. Рослинні волокна практично не містять калорій, поводить нейтрально по відношенню до інших речовин.

Введення суміші рослинних волокон, менше 9% погіршує мікроелементний склад фаршу, а введення більше 11% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Внесення замітника жиру такого, як, наприклад FX 40 KALT/FETT (ФХ 40 холодний жир), поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремоподібну структуру. Додаток відноситься до замітника жиру при приготуванні харчових продуктів, при профілактичному і терапевтичному лікуванні для зниження ваги і посиленої білкової терапії, а також до їстівним харчових продуктів типу, в якому жири, звичайно наявні в концентраціях, достатніх для одержання органолептичного відчуття, замінюються білковими матеріалами, які володіють м'якими органолептичними характеристиками. Харчова добавка є джерелом фосфатів.

Введення замітника жиру, менше 20% погіршує органолептичні показники та консистенції продукту, а введення більше 25% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Приклади складу паштету наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклад рецептур паштету запеченого з м'ясом зайця, мас. %:

Сировина	Рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
М'ясо зайця жиловане бланшоване	19	21	23	25
Печінка яловича жилована	13	11	9	7
Цибуля Ріпчаста пасерована	12	11	9	8

Таблиця 1

Сировина	Рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
Морква пасерована	3	4	6	7
Крупа манна	2	3	3	4
Бульйон	17	15	10	9
Яйця	4	5	5	6
Суміш рослинних волокон	13	10	10	7
Замінник жиру	17	20	25	27
Разом	100	100	100	100
Спеції, % до основної сировини				
Сіль кухонна	1,1	1,2	1,2	1,3
Суміш спецій	0,45	0,45	0,45	0,45
Висновки	Додавання суміші рослинних волокон та замітника жиру в такій кількості в рецептуру паштету погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання суміші рослинних волокон та замітника жиру в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники готового продукту, але консистенція недостатньо мазеподібна	Додавання суміші рослинних волокон та замітника жиру в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання суміші рослинних волокон та замітника жиру в такій кількості в рецептуру паштету погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити суміш рослинних волокон в кількості 9-11%, замінику жиру в кількості 20 – 25 %.

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик паштетів.