



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111336** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 04081</p> <p>(22) Дата подання заявки: 14.04.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2016, Бюл.№ 21</p>	<p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Тарасюк Олена Андріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) М'ЯСНИЙ ПАШТЕТ ДЛЯ ДІАБЕТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

М'ясний паштет для діабетичного харчування містить м'ясо куряче, яйця курячі, моркву бланшовану, цибулю ріпчасту бланшовану, сіль, спеції. Додатково паштет містить м'ясо кроля, гідратовану композицію борошна, сироватку молочну, а також топінамбур бланшований, а як спеції використовують перець чорний мелений, кмін, мускатний горіх та розмарин.

UA 111336 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної.

Відома рецептура м'ясного продукту "Апетитний", для якої як м'ясну сировину використовують свинину жирну 15 %, філе куряче 35 %, борошно солоду гороху гідратоване 12 %, молоко коров'яче пастеризоване 10 %, яйця курячі 3 %, моркву 4 %, цибулю ріпчасту 5 свіжу 4 %, хліб білий з борошна I ґатунку 13 %, сухарі панірувальні 4 %, сіль кухонну 0,9 %, перець чорний мелений 0,05 %, коріандр 0,075 %, корицю 0,02 %, гірчичний порошок 0,2 % [ТІ до ТУ У 15.1-02070938-057.2005].

Недоліком даної рецептури є відсутність клітковини, а також недостатня кількість вітамінів, мікро- і макроелементів.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробити рецептуру паштету для діабетичного харчування, що містить природній інулін, за рахунок використання бланшованого топінамбура, та клітковину, вітаміни, макро- і мікроелементи, які необхідні для нормального функціонування організму людини.

15 Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний паштет для діабетичного харчування, що містить філе куряче, яйця курячі, моркву бланшовану, цибулю бланшовану, сіль кухонну, спеції, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо кроля, гідратовану композицію борошна молочну сироватку, топінамбур бланшований, та як спеції містить перець чорний мелений, кмін, мускатний горіх, розмарин у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	14-17
м'ясо куряче	37-42
гідратована композиція борошна	13-17
сироватка молочна	8-11
яйця курячі	2-3
морква	3-5
цибуля ріпчаста	3-5
топінамбур бланшований	8-11
сіль кухонна	0,9
перець чорний мелений	0,02
кмін	0,04
мускатний горіх	0,02
розмарин	0,02.

20 Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному.

Використання гідратованої композиції борошна (борошна з насіння соняшника, гарбуза та льону) дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт збалансований за хімічним складом, збагатити продукт інуліном, біологічно активними речовинами, клітковиною, вітамінами (А, Е, F, С, В₁, В₂, В₆, В₉, РР ненасиченими кислотами), 25 макро- і мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму людини.

Внесення гідратованої композиції борошна покращує консистенцію та пластичність паштету, формує кремподібну структуру.

30 Численні дослідження показують, що при вживанні цього продукту при цукровому діабеті відбувається регенерація пошкодженої панкреатичної клітини, а також у крові підвищується рівень бета-клітин, якими і проводиться інсулін.

Композиція функціонального призначення застосовується при приготуванні харчових продуктів, при профілактичному і терапевтичному лікуванні для зниження цукру в крові дітей, хворих на цукровий діабет, а також для стимулювання роботи кишечника клітковиною, що міститься у насінні.

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

Введення м'ясної сировини: м'яса курячого менше 37 % - погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотка тваринних білків у рецептурі, а більше 42 % не доцільно з точки зору собівартості; м'яса кроля менше 14 % - погіршує збалансованість амінокислотного складу, а більше 17 % не доцільно з точки зору собівартості.

45 Введення гідратованої композиції менше 13 % призводить до недосягнення бажаного ефекту збагачення інсуліном, додавання більше 17 % призводить до погіршення структурних властивостей продукту. Перед внесенням у продукт проводять гідратацію сухої композиції текстурованого борошна (1:3).

Введення сироватки молочної менше 8 % призводить до недостатньо вираженого смаку, а більше 11 % погіршує органолептичні властивості (смак, консистенцію).

Введення яєць курячих менше 2 % призводить до погіршення органолептичних та структурно-механічних властивостей, додавання більше 3 % призводить до погіршення
5
консистенції паштету.

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

Введення цибулі ріпчастої бланшованої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.
10

Введення топінамбура бланшованого більше 11 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 8 % погіршує формуючі властивості паштету.

Додавання солі менше 0,6 % та більше 0,9 % погіршує смакові властивості готового продукту.
15

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту. Дозування становить 1,0 % паштетної маси.

Приклади складу паштету наведені в таблиці.
20

Таблиця

Приклади складу паштету м'ясного для діабетичного харчування

Сировина	Вміст, кількість основної сировини, % на 100			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
М'ясо куряче	37	39	40	42
М'ясо кроля	15	17	16	14
Гідратована композиція борошна	17	15	13	14
Сироватка молочна	8	8	9	11
Яйця курячі	3	2	3	2
Морква	5	4	4	4
Цибуля ріпчаста	5	4	3	4
Топінамбур бланшований	9	10	11	8
Сіль кухонна	0,9	0,9	0,9	0,9
Перець чорний мелений	0,02	0,02	0,02	0,02
Кмин	0,04	0,04	0,04	0,04
Мускатний горіх	0,02	0,02	0,02	0,02
Розмарин	0,02	0,02	0,02	0,02
Всього	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Як видно з наведених у таблиці даних, додавання гідратованої композиції в кількості 13-17 % покращує органолептичні показники (виражений смак та соковита консистенція) та реологічні властивості готового продукту, а також забезпечує добову потребу в клітковині, забезпеченні вітамінами, макро- та мікроелементами, інсуліном.
25

Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура м'ясного паштету для діабетичного харчування дає змогу досягти високої харчової та біологічної цінності продукту, а також збалансувати його за вмістом клітковини.
30

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясний паштет для діабетичного харчування, який містить м'ясо куряче, яйця курячі, моркву бланшовану, цибулю ріпчасту бланшовану, сіль, спеції, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо кроля, гідратовану композицію борошна, сироватку молочну, а також топінамбур бланшований, а як спеції використовують перець чорний мелений, кмин, мускатний горіх, розмарин у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	14-17
м'ясо куряче	37-42
гідратована композиція борошна	13-17
сироватка молочна	8-11
яйця курячі	2-3
морква бланшована	3-5
цибуля ріпчаста бланшована	3-5
топінамбур бланшований	8-11
сіль кухонна	0,9
перець чорний мелений	0,02
кмин	0,04
мускатний горіх	0,02
розмарин	0,02.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601