



УКРАЇНА

(19) UA (11) 66636 (13) U
(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВОГО ПАШТЕТУ

1

2

(21) u201107858

(22) 22.06.2011

(24) 10.01.2012

(46) 10.01.2012, Бюл.№ 1, 2012 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ОСИ-
ПЧУК ДАРИНА ВАСИЛІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва овочевого паштету, який
включає миття, інспекцію та очищення коренепло-
дів та овочів, подрібнення сировини, змішування
інгредієнтів, підігрівання, фасування, закупорю-

вання, стерилізацію, який **відрізняється** тим, що
кожний вид помитої, очищеної та подрібненої си-
ровини окремо бланшують у розчині, який містить
0,9-1,0 % солі, 0,01-0,02 % лимонної кислоти та
0,01-0,02 % аскорбінової кислоти, до повного роз-
м'якшення консистенції при співвідношенні сиро-
вини та розчину 1:1-1:2; потім проводять відділен-
ня сировини від сольового розчину, окрім
коренеплодів буряку, після чого змішують всі інг-
редієнти і направляють отриману суміш на повто-
рне тонке подрібнення.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, а саме - до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі, що заявляється, є спосіб вироб-
ництва паштету овочевого з грибами (Технологі-
чна інструкція з виробництва консервів "Паштет
овочевий з грибами", затверджена Управлінням
нових технологій Укрплodовочпрому 15.12.1990 р.
відповідно з ДСТУ 1275-95), у якому гриби мари-
новані відділяють від маринаду, інспектують, спо-
ліскують та ріжуть на шматки 15-20 мм; коренеп-
лоди сортують, очищають, інспектують та
дочищають, миють та подрібнюють на вовчку з
діаметром отворів не більше 8 мм, після чого на-
правляють на пасерування до появи зміни забарв-
лення, також додають гриби і ще пасерують 10-15
хв. За 5 хв. до кінця пасерування додають інші
інгредієнти згідно з рецептурою, перемішують та
подають на фасування.

Недоліком даного способу є те, що очищену
цибулю і сиру моркву подрібнюють на вовчку з
діаметром отворів 8 мм, що значно утруднює ро-
боту апарата, закупорює отвори і швидко виводить
його з ладу. В подальшому суміш більше не подрі-
бнюється і в кінцевому продукті одержують одно-
рідну масу з великих шматочків суміші, а це не
відповідає вимогам до паштетів.

В основу корисної моделі поставлена задача
розробити спосіб виробництва овочевих паштетів,
у якому за рахунок введення нових технологічних
стадій забезпечується потрібний ступінь розварю-

вання сировини та зменшення втрат барвних ре-
човин, що дає можливість досягти покращення
органолептичного вигляду паштету та скоротити
затрати на його виробництво.

Поставлена задача вирішується тим, що в
способі виробництва овочевого паштету, який
включає миття, інспекцію та очищення коренепло-
дів та овочів, подрібнення сировини, змішування
інгредієнтів, підігрівання, фасування, закупорю-
вання, стерилізацію, згідно з корисною моделлю,
кожний вид помитої, очищеної та подрібненої си-
ровини окремо бланшують у розчині, який містить
0,9-1,0 % солі, 0,01-0,02 % лимонної кислоти та
0,01-0,02 % аскорбінової кислоти, до повного роз-
м'якшення консистенції при співвідношенні сиро-
вини та розчину 1:1-1:2; потім проводять відділен-
ня сировини від сольового розчину, окрім
коренеплодів буряку, після чого змішують всі інг-
редієнти і направляють отриману суміш на повто-
рне тонке подрібнення.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю
суттєвих ознак і технічних результатів полягає в
наступному. Отримані очищені коренеплоди, для
набуття потрібного ступеня розварювання, подрі-
бнюють на більші за розміром шматки і розварюють
у розчині. Без додавання солі, лимонної та аскор-
бінової кислот відбувається значна втрата барвних
речовин, що призводить до знебарвлення корене-
плодів, а їх додавання дає можливість скоротити
час розварювання та зберегти барвні речовини в
сировині, а також ті, що перейшли у розчин, в яко-

(19) UA (11) 66636 (13) U

му бланшують, що дозволяє вирисовувати цей розчин при змішуванні всіх інгредієнтів. Повторне тонке подрібнення дозволяє отримати продукт потрібної тонкоподрібненої маси, що відповідає вимогам до паштетів.

Спосіб здійснюють таким чином. Коренеплоди, які надходять на виробництво паштету, миють, очищають, інспектують та дочищають, подрібнюють та розварюють. Бланшування проводять у розчині, який містить 0,9-1 % солі, 0,01-0,02 % лимонної кислоти та 0,01-0,02 % аскорбінової кислоти. Крохмаль, сіль, цукор, перець чорний молотий просіюють через просіювач з магнітним уловлювачем. Після цього коренеплоди змішують з іншими попередньо підготовленими інгредієнтами згідно з рецептурою, ретельно перемішують та направляють на тонке подрібнення. Потім сировину фасують, закупорюють та стерилізують.

Овочевий паштет можна виробляти з таких овочів та коренеплодів, як боби, гарбузи, кабачки, капуста, картопля та ін.

При застосуванні солі менше 0,9 %, лимонної кислоти менше 0,01 % та аскорбінової кислоти 0,01 % відбувається велика втрата барвних речовин у сировині та перехід їх у розчин. При внесенні у розчин солі 0,9-1 %, лимонної кислоти 0,01-0,02 % та аскорбінової кислоти 0,01-0,02 % зменшуються втрати барвних речовин, сировина менш знебарвлена. При застосуванні солі більше 1,5 %, лимонної кислоти більше 0,02 % та аскорбінової кислоти 0,02 % розчин надто кислий, що не дає можливості його надалі використовувати, а також збільшення концентрацій не скорочує час бланшування, що не зменшує втрати барвних речовин.

При співвідношенні сировини та розчину менше 1:1,5 вода недостатньо покриває сировину, що призводить до її пригорання. При співвідношенні 1:1,5 вода достатньо покриває сировину. При співвідношенні сировини та розчину більше 1:1,5 відбувається розбавлення барвних речовин.

Приклади здійснення способу виробництва овочевого паштету, що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

№	Гідромодуль	Кон-ція NaCl, %	Кон-ція лим. к-ти, %	Кон-ція аск. к-ти, %	Тривалість, хв.	Результат
1.	1:0,5	0,1	0,001	0,001	50	Вода не покриває сировину, в результаті чого вона підгорає, а барвні речовини
2.	1:0,8	0,5	0,01	0,01	55	Колір не знебарвлений, вода недостатньо покриває сировину
3.	1:1,5	1	0,015	0,015	60	Вода достатньо покриває сировину, колір сировини та розчину інтенсивний. Оптимальний вміст барвних речовин в сировині
4.	1:2,5	1,5	0,01	0,01	80	Велика тривалість бланшування призводить до великих втрат барвних речовин в сировині
5.	1:3	2	0,01	0,01	90	Велика тривалість бланшування та кількість води призводить до того, що барвні речовини інтенсивно переходять у розчин, сировина знебарвлюється

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, бланшування буряку доцільно проводити в розчині, який містить 0,9-1 % солі, а також 0,01-0,02 % лимонної кислоти та 0,01-0,02 % аскорбінової кислоти, а також при співвідношенні сировини та розчину 1:1,5.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що використання розчину, який містить 0,9-

1 % солі, 0,01-0,02 % лимонної кислоти та 0,01-0,02 % аскорбінової кислоти, у якій бланшують буряк, дає можливість зменшити втрати барвних речовин, а також повторне тонке подрібнення суміші дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштету й отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю.