



УКРАЇНА

(19) UA (11) 66638 (13) U
(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ОВОЧЕВИЙ ПАШТЕТ

1

2

(21) u201107860

(22) 22.06.2011

(24) 10.01.2012

(46) 10.01.2012, Бюл.№ 1, 2012 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, КАР-
ПОВЕЦЬ ПЕТРО МАКАРОВИЧ, ГРИГОР'ЄВА ЛЮ-
БОВ ІВАНІВНА, ОСИПЧУК ДАРИНА ВАСИЛІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Овочевий паштет, що містить моркву, цибулю
обсмажену, рослинну олію, сіль, перець чорний
молотий, який **відрізняється** тим, що моркву ви-користовують бланшовану та додатково містить
буряк бланшований, воду, крохмаль, цукор при
такому співвідношенні компонентів, %:

морква бланшована	61-63
буряк бланшований	9-10
рослинна олія	9-10
вода	9-10
цибуля обжарена	7-4
крохмаль	1-1,2
цукор	2-1,1
сіль	1,97-0,68
перець чорний молотий	0,03-0,02.

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

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі, що заявляється, є рецептура ви-
робництва паштету овочевого з грибами (Техноло-
гічна інструкція з виробництва консервів "Паштет
овочевий з грибами", затверджена Управлінням
нових технологій Укрплодочпрому 15.12.1990
відповідно з ДСТУ 1275-95), яка містить, %: гриби
мариновані - 24,8 %, цибулю обжарену - 30 %, мо-
ркву обжарену - 30 %, олію соняшникову - 9 %, то-
матну пасту 30 % - 5 %, сіль - 1 %, перець дух-
мяний - 0,05 %, перець чорний - 0,05 %, лавровий
лист - 0,01 %.

Паштет овочевий з грибами, одержаний таким
чином, має ряд недоліків:

- негармонійний кислий смак, зумовлений ная-
вністю томатної пасти та маринованих грибів, які
містять велику кількість органічних кислот (у тому
числі й оцтової);

- велика кількість кислот робить неможливим
вживання паштету людям, які страждають на хво-
роби шлунково-кишкового тракту та на захворю-
вання нирок;

- велика кількість обсмаженої моркви й цибулі
(60 %) виключає паштет з групи дієтичних продук-
тів та продуктів для дитячого харчування.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити новий вид овочевого паштету, який би
мав дієтичні властивості та низьку собівартість і
був доступним для всіх верств населення, особли-
во для пенсіонерів та студентів.

Поставлена задача вирішується тим, що ово-
чевий паштет, який містить моркву, цибулю обжа-
рену, рослинну олію, сіль, перець чорний молотий,
згідно з корисною моделлю, моркву використо-
вують бланшовану та додатково містить буряк бла-
ншований, воду, крохмаль, цукор при такому спів-
відношенні компонентів, %:

морква бланшована	61-63
буряк бланшований	9-10
рослинна олія	9-10
вода	9-10
цибуля обсмажена	7-4
крохмаль	1-1,2
цукор	2-1,1
сіль	1,97-0,68
перець чорний молотий	0,03-0,02.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між реце-
птурним співвідношенням по сировині і матеріа-
лах, що використовуються, та очікуваним техніч-
ним результатом дозволяє досягти оптимальних
органолептичних показників якості, отримати про-
дукт з підвищеною харчовою цінністю, зокрема за
рахунок високого вмісту в бланшованій моркві ка-
ротину, вітаміну А, вітамінів групи В, РР, С, Е, К,
що позитивно впливають на роботу легенів, при
захворюваннях печінки, серцево-судинної систе-
ми, нирок, шлунку, поліартриті, порушеннях міне-
рального обміну, для покращення зору. Бланшо-
ваний столовий буряк містить біологічно активну
речовину бетаїн, яка використовується при ліку-
ванні гомоцистинурії і профілактики серцево-
судинних захворювань та атеросклерозу. Також
столовий буряк корисний при функціональних по-

(19) UA (11) 66638 (13) U

рушеннях травлення, так як сприяє підвищенню перистальтики кишечника і травленню білків. Дієтичні властивості досягаються за рахунок використання в рецептурі бланшованої сировини, кількість якої складає 70 %, та відсутності внесених органічних кислот, що робить смак продукту ніжним та гармонійним. Підібрані інгредієнти у виготовленні паштету є вітчизняними з низькою собівартістю, що робить продукт дешевим та доступним для широких верств населення.

При внесенні моркви бланшованої менше 61 % не забезпечується гарний смак та аромат паштету. При внесенні моркви бланшованої 61-63 % паштет має приємний смак та аромат. При додаванні моркви бланшованої більше 63 % паштет має приторний смак, надто виражений смак та аромат моркви.

При додаванні буряку бланшованого менше 8 %, паштет має менш інтенсивне забарвлення. При внесенні буряку бланшованого 9-10 % забезпечуються оптимальні органолептичні показники овочевого паштету, забарвлення приємно рожево-

го кольору. Якщо додавати буряку бланшованого більше 10 %, то паштет має непривабливі органолептичні показники, колір інтенсивно червоного кольору і відчувається смак буряку.

При внесенні крохмалю менше 1 %, паштет має текучу консистенцію. При додаванні крохмалю 1-1,2 % паштет має гарну, мажучу консистенцію. При додаванні крохмалю більше 1,2 % консистенція густа.

При введенні води у паштет менше 9 % паштет має густу консистенцію. При внесенні води у кількості 9-10 % крохмаль набухає і дає паштету гарну, мажучу консистенцію. При додаванні води більше 10 % паштет розтікається.

При додаванні цукру менше 1,1 % паштет має негармонійний смак. При внесенні цукру 1,1-2 % паштет має приємний смак та аромат, що відповідає сировині. При внесенні цукру більше 2 % паштет має солодкий смак, що не відповідає сировині.

Приклади композицій овочевого паштету, що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Морква бланшована, %	Буряк бланшований, %	Цибуля обжарена, %	Вода, %	Рослинна олія, %	Крохмаль, %	Цукор, %	Сіль, %	Перець чорний молотий %	Висновки
1.	48	12	10	13	12	2	1,47	1,5	0,03	Паштет має текучу консистенцію, смак і аромат ненасичений, погано виражений
2.	52	11	10	11	11	2	1,47	1,5	0,03	Паштет має консистенцію неоднорідну, неприємний смак і аромат
3.	62	9,5	6,5	9	9	1	1,47	1,5	0,03	Паштет має гарну мажучу консистенцію, колір, насичений, висока харчова цінність, приємний та гармонійний смак
4.	65	9,5	6	7,5	7	0,5	2,98	1,5	0,03	Паштет має гарну в'язку консистенцію, гармонійний смак і аромат
5.	70	9,5	4,5	5,5	5,5	0,5	2,98	1,5	0,02	Паштет має густу консистенцію, смак і аромат дуже солодкий і насичений, приторний

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу овочевого паштету

61-63 % моркви бланшованої; 9-10 % буряку бланшованого; 9-10 % рослинної олії; 9-10 % води; 9-

10 % цибулі обсмаженої; 1-1,2 % крохмалю; 2-1,1 % цукру; 2-0,7 % солі; 0,03-0,02 % чорного мелотого перцю.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури пюре з моркви і

пюре буряку та цибулі, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштету на основі рослинної сировини, отримати продукт з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.