

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 97195

КОМПОЗИЦІЯ ПАШТЕТУ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО
ХАРЧУВАННЯ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.03.2015**.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **97195** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 06563</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.06.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.03.2015, Бюл.№ 5</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Гордієнко Олена Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) КОМПОЗИЦІЯ ПАШТЕТУ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

Композиція паштету для геродієтичного харчування включає м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмянний. Як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинну олію використовують лляну та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, морську капусту Laminaria.

UA 97195 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва паштетів м'ясних.

Відома рецептура паштету м'ясного запеченого дієтичного [Патент України № 65956, опубл. 26.12.2011, Бюл. № 24, 2011 р,], включає м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний.

Недоліком даного аналога є те що, він погано засвоюється, має низьку біологічну цінність та високу вартість продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштетів для геродієтичного харчування, збагаченого харчовими волокнами, вітамінами, калієм, залізом і фосфором, цінними і необхідними організму, а також йодом, міддю, марганцем - мікроелементами, дуже важливими для обміну речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет для геродієтичного харчування, містить м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний. Згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинна олія використовується лляна та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, морську капусту *Laminaria*, у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

м'ясо куряче	24-34
печінка куряча варена	15-30
лляна олія	4-6
пшенична клітковина	10-20
гідратована	
кров	2-4
молоко сухе	1-4
морська капуста <i>Laminaria</i>	5-15
бульйон	4-6
цибуля	1-3
сіль	1-2,5
перець	0,01-0,04.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса курячого призводить до кращого його засвоєння, та значного здешевлення продукту, а використання лляної олії, призводить до усунення в рецептурі вмісту тваринних жирів і обумовлює наявність поліненасичених жирних кислот, в тому числі лінолевої, яка є незамінною для організму людини.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - м'яса курятини менше 24 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 34 % недоцільне з точки зору собівартості; печінки курячої вареної менше 15 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 30 % не доцільне з точки зору собівартості.

Внесення крові менше 2 % призводить до недостатнього підвищення біологічної цінності, а додавання більше 4 % значно погіршує органолептичні показники.

Введення цибулі ріпчастої менше 1 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 3 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання солі менше 1 % та більше 2,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

Внесення лляної олії менше 4 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 6 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Введення пшеничної клітковини гідратованої більше 15 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 10 %, призводить до погіршення формуючих властивостей паштету.

Морська капуста *Laminaria* - це криниця вітамінів, мікроелементів і амінокислот, це також відмінний засіб для очищення організму від шлаків. У ній містяться полісахариди, фруктоза, альгінова кислота, йод, вітаміни B₁, B₂, B₁₂, Д, А, Е, аскорбінова кислота, калій, клітковина, мікро- і макроелементи. Морська капуста (ламінарія) є багатим природним джерелом в першу чергу йоду, який сприяє виведенню з організму токсинів, радіонуклідів, важких металів і навіть

свинцю. Вона покращує роботу центральної нервової системи, підвищує фізичну і розумову активність.

- 5 Введення морської капусти менше 5 % має не достатнє збагачення продукту вітамінами, мікро- та макроелементами, амінокислотами, а введення більше 15 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Приклади складу паштету наведені в таблиці.

Таблиця

Назви компонентів	Вміст, %		
	№ 1	№ 2	№ 3
М'ясо куряче	25,0	30,0	33,0
Печінка куряча варена	30,0	24,0	25,0
Лляна олія	4,0	6,0	5,0
Пшенична клітковина гідратована	15,0	10,0	13,0
Кров	2,0	4,0	3,0
Молоко сухе	1,0	4,0	2,0
Морська капуста Laminaria	15,0	12,0	10,0
Бульйон	4	6	5,0
Цибуля	2,0	1,97	2,0
Сіль	1,98	2,0	1,99
Перець	0,02	0,03	0,01
Всього	100	100	100

- 10 За результатами проведеної дегустації модельних рецептур паштетів встановлено, що досліджувані зразки з вмістом м'яса курячого 24-34 % та морської капусти Laminaria-5-15 %, відзначалися хорошими смаковими якостями, мали приємний смак і аромат.

- 15 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету для геродієтичного харчування дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів, збагатити їх харчовими волокнами та покращити збалансованість амінокислотного складу білків.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Композиція паштету для геродієтичного харчування, що включає м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмянний, яка відрізняється тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинну олію використовують лляну та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, морська капуста Laminaria, у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

м'ясо куряче	24-34
печінка куряча варена	15-30
лляна олія	4-6
пшенична клітковина гідратована	10-20
кров	2-4
молоко сухе	1-4
морська капуста Laminaria	5-15
бульйон	4-6
цибуля	1-3
сіль	1-2,5
перець	0,01-0,04.

25

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2014 06563**

(22) Дата подання заявки: **11.06.2014**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.03.2015**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.03.2015, Бюл. № 5**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Гащук Олександра Ізидорівна, UA,
Москалюк Оксана Євгенівна, UA,
Гордієнко Олена Василівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ПАШТЕТУ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція паштету для геродієтичного харчування, що включає м'ясну сировину, молоко сухе коров'яче знежирене, олію рослинну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, перець духмяний, яка відрізняється тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче та печінку курячу варену, як рослинну олію використовують лляну та додатково використовують пшеничну клітковину гідратовану, кров, морська капуста Laminaria, у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

м'ясо куряче	24-34
печінка куряча варена	15-30
лляна олія	4-6
пшенична клітковина гідратована	10-20
кров	2-4
молоко сухе	1-4
морська капуста Laminaria	5-15
бульйон	4-6
цибуля	1-3
сіль	1-2,5
перець	0,01-0,04.

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою 2 арк.
10.03.2015

Уповноважена особа



(підпис)