



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94928** (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: <b>u 2014 05660</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>26.05.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2014, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Радзівська Ірина Гіронтіївна (UA), Котляр Євгеній Олександрович (UA), Миніч Руслан Миколайович (UA), Пащенко Оксана Василівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) ПАШТЕТ ДІЄТИЧНИЙ "ГУРМАН"**

**(57) Реферат:**

Паштет дієтичний містить м'ясо бланшоване, печінку бланшовану, цибулю смажену, моркву смажену, яйця, бульйон, сіль кухонну харчову, суміш спецій. Як м'ясо використовується кролятина жилована та куряча грудинка. Додатково використовується купаж гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій, крупа манна, вершки.

**UA 94928 U**



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

Відомий паштет м'ясний з грибним порошком [Патент України, № 55319, опублікований 10.12.2010, Бюл. № 23], що містить печінку бланшовану, м'ясо бланшоване, сало, цибулю смажену, моркву смажену, білковий стабілізатор на основі курячої і свинячої шкіри, яйця або яєчний жовток, гідратований грибний порошок, сироватку молочну суху, суміш спецій, суміш гідроколодів і харчових солей, бульйон, сіль кухонну.

Недоліком прототипу можна вважати невисокі в'язкопластичні властивості, необхідність поліпшення жирнокислотного та амінокислотного складу.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету дієтичного "Гурман" з низькою калорійністю та збалансованим жирнокислотним складом, який призначений для профілактичного харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет дієтичний "Гурман" містить м'ясо бланшоване, печінку бланшовану, цибулю смажену, моркву смажену, яйця, бульйон, сіль кухонну харчову, суміш спецій. Згідно з корисною моделлю як м'ясо використовується кролятина жилована та куряча грудинка, додатково використовується купаж гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій, крупа манна, вершки у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

кролятина	жилована	28-29
бланшована		
куряча грудинка		17-23
печінка бланшована		8-9
купаж гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій		10-15
яйця		7-8
крупа манна		5-6
вершки		7-9
морква смажена		3-5
цибуля смажена		3-5
бульйон		2-3
сіль кухонна харчова		1,2-1,5
суміш спецій		0,4-0,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання купажу гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштету; отримати продукт, збалансований за жирнокислотним (з необхідним співвідношенням  $\omega$ -6 і  $\omega$ -3 жирних кислот), хімічним складом; збагатити продукт макро- та мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

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

Введення м'ясної сировини - кролятини менше 28 % порушує збалансованість за амінокислотним складом за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 29 % не доцільне з точки зору собівартості; курячої грудинки менше 17 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 23 % не доцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції; печінки менше 8 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 9 % не доцільне з точки зору собівартості.

Введення крупи манної більше 6 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 5 % погіршує формуючі властивості паштету.

Введення яєць більше 8 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 7 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готовий виріб розпадається на частини.

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

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

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

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

5 Внесення купажу поліпшує консистенцію та пластичність паштету, формує кремоподібну структуру, дозволяє отримати продукт збалансований за жирнокислотним складом.

10 Висока харчова цінність і широкий спектр лікувально-профілактичної дії гарбузової олії обумовлені її оптимально збалансованим біохімічним складом, що відрізняється високим вмістом легкозасвоюваних, вітамінів (А, Е, F, В1, В2, В3, В6, В9, С, Р, Т, К), макро- і мікроелементів (більше 50) та інших необхідних для здоров'я людини біологічно активних речовин (фітостероли, фосфоліпіди, флавоноїди, хлорофіл та ін).

15 Рижієва олія у своєму складі має високий вміст магнію, поліненасичених жирних кислот, вітамінів Е, А і D. Містить до 38 % ліноленової ( $\omega$ -3) та до 18 % лінолевої ( $\omega$ -6) кислоти. За кількістю вітаміну Е являється лідером серед рослинних олій. Багата на фосфоліпіди, хлорофіли та фітостероли.

Гірчична олія належить до цінних харчових рослинних олій і відрізняється високим вмістом біологічно активних речовин. Зокрема це вітаміни (Е, А, D, В3, В4, К, Р), поліненасичені жирні кислоти, фітостероли, хлорофіл, глікозиди, ефірне гірчичне масло та ін... Олія підвищує стійкість організму до інфекцій, має антисептичні та бактерицидні властивості.

20 Відомо, що фізіологічні властивості рослинних олій залежать від складу і співвідношення в них жирних кислот і наявності біологічно активних з'єднань (фосфоліпідів, стеролів, токоферолів, каротиноїдів та ін.). Проте, природні жири і олії по своєму складу не є ідеально фізіологічно повноцінним продуктом, оскільки практично в кожному з них є дефіцит або надлишок одного або декількох компонентів. Основною групою фізіологічно функціональних інгредієнтів в складі жирів є поліненасичені жирні кислоти. В раціоні здорової людини співвідношення омега-6 і омега-3 ПНЖК повинно складати 10:1. Одним з напрямків у створенні функціональних м'ясних продуктів є додавання до них купажів рослинних олій з оптимальним жирнокислотним складом.

30 Купажі із заданим складом ПНЖК можна отримати у результаті змішування (купажування) жирів різного складу. Дані поєднання завдяки своєму жирно-кислотному складу, у в значних кількостях, мають антиатеросклерозну, антиаритмічну, протизапальну та антиалергенну властивості й можуть використовуватися для профілактики серцево-судинних хвороб, включаючи атеросклероз, стенокардію, аритмію, тромбоз, а також у терапії їх гострого та хронічного запалення. Ці факти послугували основою щодо використання жирів, які містять поліненасичені жирні кислоти, у м'ясних делікатесних паштетах.

35 Внесення купажу гарбузової рижієвої та гірчичної нерафінованих олій поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремоподібну структуру.

40 Внесення купажу, менше 10 % має не достатній вплив на органолептичні показники та консистенції продукту, а введення більше 15 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Приклади реалізації рецептури паштетів наведені в таблиці 1

Таблиця 1

Приклади реалізації рецептури

Сировина	Приклади рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
Кролятина жилована бланшована	29	28	29	28
Куряча грудинка	23	21	18	17
Печінка бланшована	9	9	8	8
Купаж гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій	8	10	15	16
Яйця	8	7	8	7
Крупа манна	5	6	5	5
Вершки	8	8	7	9
Морква смажена	5	3	3	3
Цибуля смажена	3	4	3	3

## Приклади реалізації рецептури

Сировина	Приклади рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
Бульйон	2,1	2,2	2,25	2,1
Сіль кухонна харчова	1,5	1,4	1,3	1,4
Суміш спецій	0,4	0,4	0,45	0,5
Разом	100	100	100	100
Висновки	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету не достатньо впливає на органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання купажу в такій кількості в рецептуру паштету покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання купажу 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 купаж олій в кількості 10-15 %.

- 5 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету дієтичного "Гурман" дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розробленого продукту та збалансувати його за жирнокислотним складом.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Паштет дієтичний, що містить м'ясо бланшоване, печінку бланшовану, цибулю смажену, моркву смажену, яйця, бульйон, сіль кухонну харчову, суміш спецій, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовується кролятина жилована та куряча грудинка, додатково використовується купаж гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій, крупа манна, вершки у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- |  |          |
|--|----------|
| кролятина жилована   | 28-29    |
| бланшована   |          |
| куряча грудинка  | 17-23    |
| печінка бланшована   | 8-9      |
| купаж гарбузової, рижієвої та гірчичної нерафінованих олій | 10-15    |
| яйця   | 7-8      |
| крупа манна  | 5-6      |
| вершки   | 7-9      |
| морква смажена   | 3-5      |
| цибуля смажена   | 3-5      |
| бульйон  | 2-3      |
| сіль кухонна харчова                                       | 1,2-1,5  |
| суміш спецій   | 0,4-0,5. |

15

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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