



УКРАЇНА

(19)

(11)

(13)

(51) МПК (2009)
A23L 1/317МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІвидається під
відповідальність
власника
патентуДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ М'ЯСНОГО З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

1

2

(21) u201006762

(22) 01.06.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ЖАБІ-
НА ОЛЕНА ВАЛЕРІЇВНА, ЯСТРЕБА ЮЛІЯ АНА-
ТОЛІЇВНА, ВІТКОВСЬКА ЮЛІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Спосіб виробництва паштету м'ясного з куря-
чої печінки, що включає підготовку сировини, под-
рібнення, соління, приготування фаршу, форму-
вання і термічну обробку, який **відрізняється** тим,
що на стадії складання фаршу використовують
бланшовані куряче м'ясо і печінку, бланшовані
куряча і свиняча шкурки у вигляді білкового стабі-
лізатора, сало, смажену моркву і цибулю, яйця або
жовток курячий, сироватку молочну суху або сухе
молоко, гриби бланшовані або гідратований гриб-
ний порошок, суміш спецій і приправ, композицію
харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуля-торів кислотності, сіль кухонну, бульйон або воду у
наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче бланшоване	10,0-20,0
шкурки свиняча і куряча бланшова- ні у вигляді білкового стабілізатора	5,0-10,0
сало	5,0-15,0
печінка куряча бланшована	15,0-35,0
гриби бланшовані або гідратований	
грибний порошок	12,0-25,0
яйця або жовток курячий	3,0-7,0
цибуля смажена	5,0-10,0
морква смажена	5,0-10,0
сироватка молочна суха або сухе молоко	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	0,1-1,0
сіль кухонна	1,0-1,5
бульйон або вода	15-45.

Корисна модель відноситься до м'ясної про-
мисловості і може бути використана при виготов-
ленні м'ясних паштетів, в тому числі консервів па-
штетних.

Відомий спосіб виготовлення паштетів А. С2.
№2322095, Опубл. 20.04.2008 передбачає: підго-
товку сировини, подрібнення, соління, приготуван-
ня фаршу, формування, термічну обробку. Зазда-
легідь підготовлені компоненти змішують при
співвідношенні, %: печінка бланшована - 47,0; соє-
ва білкова паста - 30,0; цибуля смажена - 6,0; мор-
ква смажена - 4,4; сіль - 1,5; перець чорний мелє-
ний - 1,0; бульйон - 10,1.

Даний спосіб вибраний нами як найближчий за
поставленою задачею та одержаним технічним
результатом.

Спільними суттєвими ознаками аналогу і заяв-
леної корисної моделі є паштетний фарш, збага-
чений вуглеводмістким препаратом.

Причини, що перешкоджають, при викорис-
танні найближчого аналога, одержанню технічного
результату заявленої корисної моделі є невисока
якість готового продукту та низька економічність.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення способу виробництва паштету м'ясного
шляхом зміни складу компонентів, яка забезпечи-
ла б: підвищення біологічної та харчової цінності,
збагачення харчовими волокнами, вітамінами,
мінеральними речовинами рослинного походжен-
ня; розширення використання м'яса і субпродуктів
птиці, покращення органолептичних, функціональ-
но-технологічних, структурно-механічних власти-
востей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в
спосіб виробництва паштету м'ясного з курячої
печінки, який передбачає підготовку сировини,
подрібнення, соління, приготування фаршу, фор-
мування і термічну обробку, згідно корисної моде-
лі, при приготуванні фаршу використовуються
бланшовані куряче м'ясо і печінка, бланшовані
куряча і свиняча шкурка у вигляді білкового стабі-
лізатора, сало, смажені морква і цибуля, яйця або
жовток курячий, сироватка молочна суха або сухе
молоко, гідратований грибний порошок, суміш
спецій і приправ, композицію харчових добавок на
основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності, сіль

(13) U

(11) 55318

(19) UA

кухонна, бульйон або вода у наступному співвідношенні, %:

М'ясо куряче бланшоване	10,0-20,0
Шкурка свиняча і куряча бланшовані у вигляді білкового стабілізатора	5,0-10,0
Сало	5,0-15,0
Печінка куряча бланшована	15,0-35,0
Гриби бланшовані або гідратований грибний порошок	12,0-25,0
Яйця або жовток курячий	3,0-7,0
Цибуля смажена	5,0-10,0
Морква смажена	5,0-10,0
Сироватка молочна суха або сухе молоко	2-5
Суміш спецій і приправ	0,1-1,2
Композиція харчових добавок на основі гідроклоїдів і регуляторів кислотності	0,1-1,0
Сіль кухонна	1,0-1,5
Бульйон або вода	15-45

Запропонований спосіб виробництва паштету м'ясного з курячої печінки передбачає додавання грибів бланшованих або гідратованого грибного порошку для отримання паштету в консистенції якого буде спостерігатись виражене включення грибної сировини в структуру паштетної маси.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням корисної моделі на стадії складання паштетної маси та очікуваним технічним результатом забезпечує виробництво стабільних за якісними характеристиками паштетів м'ясних з курячої печінки для виробництва м'ясних та м'ясо-рослинних паштетів і консервів паштетних.

Представлене рецептурне співвідношення є оптимальним оскільки, додавання у паштет курячого м'яса у співвідношенні до 10% не дасть гарних смакових властивостей, а додавання більше 20% є економічно не вигідним.

Використання шкурки свинячої і курячої бланшованої і вигляді білкового стабілізатора, до 5% не надасть паштету гарної мазеподібної консистенції, а додавання більше 10% надасть продукту неприємного присмаку.

Сало у кількості до 5% не дасть паштету необхідної ніжності, а більше 15% надасть підвищену жирність продукту.

Використання печінки у кількості до 15% не надасть смаку, притаманного печінковому паште-

ту, а більше 35% надасть виробу гіркуватого присмаку.

Введення у рецептуру грибів бланшованих, або гідратованого грибного порошку у кількості до 12% не надасть паштетній масі виражених включень грибної сировини, а введення більше 25% є економічно не вигідним.

Додавання яйця або жовтка курячого у співвідношенні 3-7% є найбільш оптимальним для забезпечення органолептичних показників паштету.

Використання смаженої цибулі та моркви більше 10% дасть паштету солодкуватого присмаку.

Введення сухої молочної сироватки, або сухого молока є оптимальним у кількості 2-5%, оскільки більше використання зазначеної норми надасть продукту також солодкуватого присмаку.

Суміш спецій і приправ є оптимальним у використанні 0,1-1,2%, для забезпечення гарних смакових властивостей.

Додавання композиції харчових добавок на основі гідроклоїдів і регуляторів кислотності є оптимальним у кількості 0,1-1,0%. А оптимальне використання солі кухонної досягається у межах 1,0-1,5%.

Додавання на рецептуру бульйону або води повинно складати не менше 15%, щоб виріб не був занадто сухий, та не більше 45%, щоб виріб не був занадто водянистий.

Заявлену корисну модель реалізують таким чином. М'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додаються рецептурні інгредієнти і вода або бульйон, гриби бланшовані або гідратований грибний порошок додаються в кінці складання паштетного фаршу для утворення в об'ємі паштетної маси виражених включень грибної сировини. Після приготування паштетного фаршу проводять наповнення ним оболонок або консервну тару і піддають тепловому обробленню відповідно до традиційної технології.

Використання способу дозволяє отримати продукт з стабільними сенсорними характеристиками, збагачений білками та харчовими волокнами рослинного походження за рахунок комбінування грибної і м'ясної сировини, рослинних і тваринних білоквмісних інгредієнтів.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади здійснення способу виробництва м'ясних паштетів

Рецептурні компоненти	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
М'ясо куряче бланшоване	10,0	13,0	15,0	20,0
Шкурка свиняча і куряча бланшовані у вигляді білкового стабілізатора	7,0	5,0	10,0	10,0
Сало	10,0	14,0	7,0	5,0
Печінка куряча бланшована	30,0	27,0	25,0	20,0
Гриби бланшовані або гідратований грибний порошок	20,0	15,0	19,0	22,0
Яйця або жовток курячий	4,0	5,0	7,0	6,0
Цибуля смажена	6,0	7,0	5,0	5,0
Морква смажена	70,0	8,0	6,0	6,0
Суміш спецій і приправ	3,0	3,0	3,0	3,0
Д-	1,2	1,2	1,2	1,2
Сіль кухонна	0,6	0,6	0,6	0,6
Всього:	1,2	1,2	1,2	1,2
	100	100	100	100
	20	20	40	40