



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39601 (13) A

(51) 7 A23L1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОНСЕРВИ М'ЯСНІ "ПАШТЕТ ШКІЛЬНИЙ"

(21) 2000116181

(22) 01 11 2000

(24) 15 06 2001

(46) 15 06 2001, Бюл. № 5, 2001 р

(72) Єреско Георгій Олексійович, Старчевой
Олександр Миколайович, Войцехівська Любов
Іустимівна, Франко Олена Василівна(73) ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ МОЛОКА ТА
М'ЯСА УКРАЇНСЬКОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК(57) Консерви м'ясні, що містять свинину
напівжирну, печінку яловичу, масло коров'яче ци-
булю смажену, сіль харчову, цукор-пісок та спеці,
які відрізняються тим, що додатково містять
вим'я коров'яче варене, моркву бланшовану,бульйон після варіння вимені у
співвідношенні компонентів, мас. %

Свинина напівжирна	20,0 - 25,0
Печінка яловича	20,0 - 25,0
Вим'я коров'яче варене	15,0 - 20,0
Морква бланшована	5,0 - 10,0
Масло коров'яче	8,0
Цибуля смажена	3,0
Сіль харчова	1,2
Цукор-пісок	0,3
Спеці	0,03
Бульйон після варіння вимені	Решта

Винахід відноситься до м'ясної промисло-
вості, а саме до виробництва м'ясних консервів,
зокрема паштетів

Відомий м'ясоовочевий продукт (паштет)
містить яловичину, цибулю пасеровану, крупу вів-
сяну чи перлову, моркву бланшовану, сіль, спеці,
м'ясний бульйон (Патент України № 23333, А 23L
1/31, 1998)

Недоліком даного продукту є низька біо-
логічна цінність, внаслідок використання як скла-
дової частини тільки 23,0 - 32,0 % м'яса ялови-
чини, що не дозволяє одержати продукт з вмістом
тваринного білка більше 5%. Це значно менше ре-
комендованого медико-біологічними вимогами рів-
ня. Згідно з теорією збалансованого харчування
вміст тваринного білка у м'ясних виробках для дітей
не повинен бути меншим, ніж 13%, тому даний
продукт не може вважатися біологічно повноцін-
ним

Найбільш близьким до продукту, що заяв-
ляється, є паштет м'ясний дитячий, який містить
м'ясо яловичини 1 сорту, м'ясо свинини напівжир-
не, печінку яловичу чи свинину, молоко коров'яче су-
хе, масло коров'яче, олію соняшникову рафіно-
вану, крупу манну, цибулю смажену, сіль, цукор,
спеці [ТУ 49 1052-84 "Паштет м'ясний дитячий ви-
щого сорту"] - прототип

Недоліком даного продукту є використання
значної кількості (тобто 87%) різноманітної дорогої
і дефіцитної тваринної сировини, що стримує про-

мисловий випуск даного продукту. Крім того, паш-
тет не збагачений вітамінами, харчовими волокна-
ми, які згідно з сучасною теорією адекватного хар-
чування вважаються необхідними складовими
компонентами харчових продуктів для їх покраще-
ння засвоєння

Основним завданням винаходу є створення
консервів м'ясних, в яких шляхом зміни компонен-
тів та співвідношення між ними забезпечується
здешевлення продукту, підвищення його харчової
цінності, дієтичних властивостей покращення ор-
ганолептичних характеристик, що забезпечує при-
датність продукту для повноцінного дитячого хар-
чування

Поставлене завдання вирішується тим, що в
консервах м'ясних "Паштет шкільний", які містять
свинину напівжирну, печінку яловичу, масло ко-
ров'яче, цибулю смажену, сіль харчову, цукор-пі-
сок, спеці, згідно з винаходом вони додатково мі-
стять вим'я коров'яче варене, моркву бланшовану,
бульйон після варіння вимені у такому співвідно-
шенні компонентів, мас. %

Свинина напівжирна	20,0 - 25,0
Печінка яловича	20,0 - 25,0
Вим'я коров'яче варене	15,0 - 20,0
Морква бланшована	5,0-10,0
Масло коров'яче	8,0
Цибуля смажена	3,0
Сіль харчова	1,2
Цукор-пісок	0,3

Спеції 0,03

Бульйон після варіння
вимиені

Решта

У продукті, що пропонується, використано вим'я коров'яче варене в кількості 15-20%. Разом з цим вим'я містить 12,3% загального білка, що дозволяє повноцінно замінити ним частину дорогої і дефіцитної м'ясної сировини, тобто яловичину 1 сорту, що веде до здешевлення продукту в цілому. Воно містить значну масову частку колагену (52-54% від загального білка).

Колаген - це білок сполучної тканини, яка в даному випадку виконує функцію харчових волокон і сприяє кращому засвоєнню продукту.

Використання бланшованої моркви у кількості 5-10% дозволяє зменшити калорійність, збагатити продукт натуральними вітамінами (особливо каротиноїдами), а також харчовими волокнами рослинного походження, тобто клітковиною, геміцелюлозою, легніном, пектиновими речовинами.

Розрахунками визначено, що масова частка моркви не повинна перевищувати 10%, інакше вміст тваринного білка у продукті зменшиться нижче мінімальної рекомендованої фізіологічної норми.

Якщо масова частка моркви менше 5%, то кількість каротиноїдів у готовому виробі не задовольняє добову потребу дитячого організму в каротиноїдах (табл. 1) і тому додавати моркву у кількості менше 5 % недоцільно.

Застосування бульйону після варіння вимиені замість олії соняшникової рафінованої і сухого знежиреного молока дозволяє здешевити продукт без погіршення його смаку і аромату, без відходів використати цінну сировину (бульйон). Крім того поліпшуються реологічні властивості продукту; він збагачується цінними водорозчинними білками, зменшується калорійність продукту, тобто збільшуються його дієтичні властивості. Бульйон також сприяє виділенню шлункового соку, що поліпшує процес травлення та допомагає кращому засвоєнню продукту.

Кількісний склад інгредієнтів продукту підібрано таким чином, щоб співвідношення білка до жиру наближалось до значення 1:1, як того потребують медико-біологічні вимоги до продуктів дитячого харчування.

Запропонований склад паштету дозволяє одержати продукт високої харчової цінності, збагачений вітамінами, харчовими волокнами в опти-

мальному співвідношенні і тому придатний для повноцінного дитячого харчування.

Характеристика продукту з різним кількісним складом його інгредієнтів приведена в таблиці 2.

Продукт одержують таким чином.

М'ясо свині напівжирне (ГОСТ 7724-77) і підготовлену (зачищену і промиту в холодній воді 1-2 год) печінку подрібнюють на вовчку на шматочки до 3 мм.

Вим'я подрібнюють на шматки не більше ніж 500 г, промивають в холодній проточній воді 2-3 год і після цього варять.

Цибулю і моркву зачищають, миють, подрібнюють, цибулю смажать у соняшникової олії, а моркву бланшують.

Підготовлені вим'я, моркву і цибулю подрібнюють на вовчку на шматочки розміром 2-3 мм.

Далі всю підготовлену сировину завантажують у кутер, додають інші компоненти і кутерують 10-15 хвилин.

Після кутерування масу пропускають через колоїдний млин, фасують у металеві бляшанки і стерилізують.

Приклад 1. Здійснювали виробництво 100 кг продукту. Для цього компоненти готували як описано вище і змішували в такій кількості, кг:

Свинина напівжирна	25,0
Печінка яловича	25,0
Вим'я коров'яче варене	20,0
Масло коров'яче	8,0
Сіль харчова	1,2
Цукор-пісок	0,3
Цибуля смажена	3,0
Спеції	0,03
Морква бланшована	10,0
Бульйон після варіння вимиені	7,47

Суміш кутерували, обробляли на колоїдному млині, фасували в металеві бляшанки смістю 250 г і стерилізували 95 хв при 120°C.

Приклади 2-8. Здійснювали аналогічно прикладу 1, при різних масових значеннях інгредієнтів продукту. Результати приведені в таблиці 2.

При виході за границі, які заявляються, продукт набуває небажаний присмак або колір чи консистенція не відповідає вимогам.

Вихід дозволяє підвищити харчову цінність продукту та його дієтичні властивості, значно здешевити виробництво паштету та забезпечити дітей і підлітків повноцінним м'ясним продуктом харчування.

Таблиця 1

Вміст каротиноїдів у м'ясних консервах "Паштет шкільний", мг%

Паштет з вмістом моркви бланшованої		
2%	5%	10%
0,57±0,07	1,15±0,11	1,32±0,08

Таблиця 2

Вплив кількісного складу компонентів в (мас.%) на якість м'ясних консервів

Номер прикладу	Свинина напів-жирна	Печінка яловича	Вим'я коров'яче варене	Масло коров'яче	Сіль харчова	Цукор-пісок	Цибуля смажена	Спеції	Морква бланшована	Бульйон	Дегустаційна оцінка (бал)	Примітка
1	25,0	25,0	20,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	10,0	7,47	5,0	Консистенція м'яка, пюреподібна. Смак і аромат добре виражені
2	25,0	25,0	15,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	10,0	12,47	4,8	
3	20,0	20,0	20,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	10,0	17,47	5,0	Смак і аромат приємні
4	30,0	25,0	20,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	10,0	2,47	3,7	Консистенція надмірно густа
5	25,0	30,0	20,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	10,0	2,47	3,8	Консистенція крупкувата, присмак печінки, темнуватий колір
6	20,0	20,0	25,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	10,0	12,47	3,6	Колір надмірно світлий, присмак вимені
7	25,0	25,0	20,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	5,0	12,47	5,0	Консистенція м'яка, пюреподібна. Смак і аромат приємні
8	25,0	25,0	15,0	8,0	1,2	0,3	3,0	0,03	15,0	7,47	4,2	Відчутний присмак моркви

39601

Тираж 50 екз

Відкрите акціонерне товариство «Патент»
Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101
(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
