



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59231

(13) A

(51) 7 A22C5/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДВИДАЄТЬСЯ ПІД
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
ВЛАСНИКА
ПАТЕНТУ(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З β -КАРОТИНОМ

1

2

(21) 20021210238

(22) 18 12 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Пасічний Василь Миколайович, Клименко Михайло Миколайович, Сосіна Ольга Володимирівна, Машенко Тетяна Вікторівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Паштет м'ясний з β -каротином, що містить м'ясну сировину, печінку яловичу або свинячу бланшовану, соєвий білок, шпиг, цибулю, якийвідрізняється тим, що додатково містить білково-жировий стабілізатор та розчин β -каротину з наступним рецептурним співвідношенням у %

білково-жировий стабілізатор	15-30
м'ясообріз яловича бланшована	20-30
печінка бланшована	13-20
шпиг	18-22
соєвий білок	3-4
розчин β -каротину	1-2
цибуля	8-12

Винахід відноситься до м'ясопереробної промисловості, а саме до виробництва комбінованих м'ясопродуктів

Відомий патент [Авт. св. № 15214337 Бюл. № 42, 15 11 89р.], який включає шоквіну або жирну свинину - 33-37%, жиловану печінку - 20-22%, м'ясо механічної дообвалки - 20-22%, манну крупу - 7-9%, суміш молочної сироватки та плазми крові, що отримана методом ультрафільтрації - 13-17%, цибулю - 2-3%

Продукт виготовлений за даною рецептурою має високий вихід та хорошу органолептичну оцінку, але за рахунок введення до рецептури великого відсотка манної крупи, як загущувача, зростає вміст вуглеводів у продукті, за рахунок чого скорочується термін споживання та стабільності структурно-механічних показників

Відомий патент (RU 1729403 A1 Бюл. №16 30 04 92 р.), який містить м'ясну сировину - 47-50%, печінку яловичу або свинячу бланшовану - 20-25%, ізольований соєвий білок - 2-3%, крохмаль - 1,5-2%, сухий кістковий бульйон - 2-5%, яйця або меланж - 3-3,5%, шпиг 5-7%

Продукт виготовлений за даною рецептурою являє собою продукт поліпшеної якості, але недоліком його є те, що до складу рецептури входить крохмаль та сухий кістковий бульйон, що суттєво знижує харчову цінність готового продукту

В основу винаходу поставлена задача розробки м'ясних паштетів з β -каротином, що ма-

ють високу ступінь збалансованості амінокислотного складу, добрі органолептичні та споживчі характеристики, стабільні структурно-механічні показники

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний з β -каротином включає, м'ясну сировину, печінку яловичу або свинячу бланшовану, соєвий білок, шпиг, цибулю. Згідно винаходу до рецептури додатково введено білково-жировий стабілізатор та розчин β -каротину з наступним рецептурним співвідношенням у %

Білково-жировий стабілізатор	15-30
М'ясообріз яловича бланшована	20-30
Печінка бланшована	13-20
Шпиг	18-22
Соєвий білок	3-4
Розчин β -каротину	1-2
Цибуля	8-12

Причинно-наслідковий зв'язок рецептурних співвідношень сировини, що використовується, дозволяє досягти оптимальних технологічних та органолептичних показників, отримати продукт з оптимальним співвідношенням білків, жирів, вуглеводів, вітамінізувати продукт за допомогою β -каротину

Введення білково-жирового стабілізатора більше 30% спричиняє суттєве погіршення якості продукту та зниження біологічної та харчової цінності. Введення білково-жирового стабілізатора менше 15% спричиняє погіршення консистенції

(13) A

(11) 59231

(19) UA

готового продукту та підвищення його собівартості

Додавання м'ясної сировини більше 30% недоцільне за рахунок збільшення собівартості, крім того, отриманий продукт має більш жорстку консистенцію. Введення м'ясообразної яловичини менше 20% погіршує збалансованість амінокислотного складу продукту та органолептичні показники.

Введення печінки більше 20% недоцільне з економічної точки зору та призводить до погіршення консистенції продукту. Введення менше 13% печінки призводить до погіршення смаку, та стійкості паштетної емульсії.

Введення до рецептури більше 25% шпигу погіршує якісне співвідношення між білками та жирами у готовому продукті та спричиняє утво-

рення жирових набряків. Введення в рецептуру менше 15% шпигу сприяє погіршенню органолептичних та структурно-механічних показників продукту.

Соевого білку в кількості 3-4% є стабілізуючою структурою та консистенцією складовою. При більшому ніж 4% введенні збільшується собівартість продукту, при менше ніж 3% введенні погіршується консистенція паштету.

Додавання розчину β -каротину менше 1% не дозволяє досягти кольору, властивого паштетам, при введенні більше 2% погіршуються органолептичні показники готового продукту.

Цибуля введена в межах 8-12% дозволяє досягти оптимальних смакових показників паштету.

Приклади реалізації рецепту

Сировина, %	Приклади рецептур				
	№1	№2	№3	№4	№5
Білково-жировий стабілізатор	30	20	25	30	35
М'ясна сировина бланшована	20	30	22	20	20
Печінка бланшована	16	15	18	13	20
Шпиг	18	20	20	22	11
Соевий білок	3	3,5	3,5	3	4
Розчин β -каротину	1	1,5	1,5	2	2
Цибуля	12	10	10	10	8

Приклад рецептури №1

Паштет такого рецептурного складу буде мати високі органолептичні показники, однак дещо нижчу збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення кількості м'ясної сировини.

Приклад рецептури №2

Дане співвідношення рецептурних складових є оптимальним. Продукт виготовлений за такою рецептурою має високі органолептичні показники та забезпечує збалансованість амінокислотного складу.

Приклад рецептури №3

Продукт виготовлений за такою рецептурою має оптимальні органолептичні та технологічні показники.

Приклад рецептури №4

Паштет такого рецептурного складу відповідає вимогам до якості, але містить більшу кількість неповноцінних білків за рахунок максимального введення білково-жирового стабілізатору.

Приклад рецептури №5

Даний паштет не відповідає вимогам до якості, бо спостерігається зменшення мазеподібності структури, яка властива даній групі продуктів.