



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **106947** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 13/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2015 11960</b>	(72) Винахідник(и): <b>Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Леонова Богдана Ігорівна (UA), Брона Анна Ігорівна (UA), Старкова Ельвіна Решатівна (UA), Ярмолюк Тетяна Віталіївна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>03.12.2015</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.05.2016</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.05.2016, Бюл.№ 9</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)</b>

## (54) М'ЯСНИЙ ПАШТЕТ

### (57) Реферат:

М'ясний паштет містить м'ясообрізь яловичу, варену шкурку свинячу у вигляді білково-жирової емульсії, шпиг, печінку бланшовану, грибний порошок, цибулю смажену, причому додатково вноситься сухий концентрат ламінарії, активоване водне середовище з рН=8-10, ОВП=-250÷-600 мВ, загальною жорсткістю не більше 7 ммоль/дм<sup>3</sup>, йодис концентрат, целюлоза з довжиною волокон 90 мкм, сіль та вода

UA 106947 U



Корисна модель належить до м'ясопереробної галузі, і може бути використана при виробництві паштетів.

Відомий аналог [Патент № 53538, опубл. 11.10.2010 р., бюл. № 19, "Спосіб виробництва м'ясних паштетів"], який передбачає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, на стадії приготування фаршу додається вуглеводний препарат - тонкоподрібнений грибний порошок. Компоненти беруть у наступному рецептурному співвідношенні: м'ясообрізь яловича - 20-30 %, варена шкурка свиняча у вигляді білково-жирової емульсії - 15,5-20,5 %, шпиг - 15-20 %, печінка бланшована - 15-20 %, грибний порошок - 2,5-7,5 %, цибуля смажена - 5-10 %, соєвий білковий концентрат або соєве борошно - 2-4 %, бульйон - 10-40 %.

Недолік аналога полягає в трудоемкості процесу, зокрема складності отримання та заготівлі грибного порошку, відсутність фортифікації м'ясних продуктів дефіцитними мікро- і макроелементами та додавання соєвих продуктів, які можуть нести в собі загрозу наявності у готовому виробі генно-модифікованих складових.

Задача корисної моделі є отримання продукції високої якості, біологічної та харчової цінності, із заданим вмістом біологічно доступного йоду, мікроелементів (калій, бром, залізо, мідь), підвищеним вмістом харчових волокон, з антиоксидантними властивостями; із стабільним рівнем безпечності та покращеним комплексом функціонально-технологічних, фізико-хімічних і органолептичних властивостей без застосування компонентів хімічної природи та генно-модифікованих інгредієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що, м'ясний паштет, який містить м'ясообрізь яловичу, варену шкурку свинячу у вигляді білково-жирової емульсії, шпиг, печінку бланшовану, грибний порошок, цибулю смажену, згідно з пропонованим рішенням, додатково вноситься сухий концентрат ламінарії, активоване водне середовище з  $\text{pH}=8-10$ ,  $\text{ОВП}=-250\div-600$  мВ, загальною жорсткістю не більше  $7$  ммоль/дм<sup>3</sup>, йодис концентрат, целюлози з довжиною волокон  $90$  мкм, сіль, вода у наступному співвідношенні мас. %: м'ясообрізь яловича -  $20$ , варена шкурка свиняча у вигляді білково-жирової емульсії -  $20$ , шпиг -  $15$ , печінка бланшована -  $15$ , грибний порошок -  $2,5$ , цибуля смажена -  $5$ , сухий концентрат ламінарії -  $1$ , йодис концентрат -  $0,516$ , целюлоза з довжиною волокон  $90$  мкм -  $1$ , сіль -  $2$ , вода -  $17,984$ .

Приклад № 1. Виробництво м'ясних паштетів: м'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням солі, далі проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додається концентрат ламінарії, активована вода (або бульйон, приготований на католіті), целюлоза, у кількостях, що відповідають потребам технологічного процесу виробництва конкретного виду паштету. Після приготування паштетного фаршу проводять наповнення ним консервної тари і піддають тепловій обробці відповідно до традиційної технології.

Позитивний ефект досягається за рахунок використання функціональних інгредієнтів: концентрату ламінарії, який містить у своєму складі біологічно активні вуглеводи, макро- та мікроелементи в органічно зв'язаному вигляді, целюлозу, яка є природним харчовим волокном; активовану воду, що має антиоксидантні властивості та натурального продукту біотехнологічного синтезу - солі, який позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості паштетної маси.

Технічне рішення корисної моделі дозволяє отримати високоякісний продукт без застосування інгредієнтів хімічної природи, які мають Е-індекс та генно-модифікованих складових.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясний паштет, який містить м'ясообрізь яловичу, варену шкурку свинячу у вигляді білково-жирової емульсії, шпиг, печінку бланшовану, грибний порошок, цибулю смажену, який **відрізняється** тим, що додатково вноситься сухий концентрат ламінарії, активоване водне середовище з  $\text{pH}=8-10$ ,  $\text{ОВП}=-250\div-600$  мВ, загальною жорсткістю не більше  $7$  ммоль/дм<sup>3</sup>, йодис концентрат, целюлоза з довжиною волокон  $90$  мкм, сіль, вода у наступному співвідношенні, мас. %:

м'ясообрізь яловича	20
варена шкурка свиняча у вигляді	
білково-жирової емульсії	20
шпиг	15
печінка бланшована	15
грибний порошок	2,5

цибуля смажена	5
сухий концентрат ламінарії	1
йодис концентрат	0,516
целюлоза з довжиною волокон 90 мкм	1
сіль	2
вода	17,984.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

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