



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83518** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23B 4/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 04965	(72) Винахідник(и): Приліпко Тетяна Миколаївна (UA), Куций Віктор Михайлович (UA)
(22) Дата подання заявки: 18.04.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.09.2013	(73) Власник(и): Куций Віктор Михайлович, вул. Бажана, 25, с. Довжок, Кам'янець- Подільський р-н, Хмельницька обл., 32343 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.09.2013, Бюл.№ 17	

(54) КОНСЕРВОВАНИЙ ПАШТЕТ ІЗ М'ЯСА ІНДИКІВ

(57) Реферат:

Консервований паштет із м'яса індиків містить м'ясо індиків, шпик свинячий, цибулю сушену, сіль кухонну харчову та спеції. Він додатково містить печінку яловичу, білковий стабілізатор на основі свинячої шкірки та соєве борошно

UA 83518 U

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

Відомий паштет, що містить м'яса птиці [Патент України № 16154 U МПК(2006): A23B4/00].

До складу зазначених консервів, згідно з корисною моделлю, входить філе м'ясо курей подрібнене та рослинні складові - цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована і масло або жир для пасерування цибулі, перець болгарський свіжий, очищений, бланшований, подрібнений, помідори свіжі, очищені, подрібнені, а як спеції та приправи додатково використовують перець чорний мелений, куркуму, коріандр мелений, петрушку сушену, кріп сушений, порошковий ароматизатор - курка, глютамат натрію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе або безкісткове м'ясо курей подрібнене	22,5
цибуля ріпчаста свіжа, подрібнена, пасерована	4,0
масло або жир для пасерування цибулі	1,11
перець болг. свіжий, очищений бланшований, подр.	3,0
помідори свіжі, очищені, подрібнені	4,5
сіль кухонна	0,7
перець чорний мелений	0,02
куркума	0,03
коріандр мелений	0,1
петрушка сушена	0,1
кріп сушений	0,1
порошковий ароматизатор - курка	0,5
глютамат натрію	0,3
вода питна	решта.

Кількість масла або жиру для пасерування цибулі становить 20 % до маси свіжої подрібненої цибулі ріпчастої.

Недоліком даного продукту є низька біологічна цінність, внаслідок використання як складової частини тільки 22,5 м'яса птиці, що не дозволяє отримати продукт з вмістом тваринного білка більше 5 % Це значно менше рекомендованого медико-біологічними вимогами. Згідно з теорією збалансованого харчування вміст тваринного білка у м'ясних виробках не повинен бути меншим, ніж 13 %, тому даний продукт не може вважатися біологічно повноцінним.

В основу винаходу поставлено задачу отримання м'ясного паштету, в якому за рахунок підбору компонентів, їхнього співвідношення досягається більш високий вміст тваринного білка, вітамінів і біологічноактивних речовин, а також поліпшення органолептичних властивостей, за рахунок чого підвищується харчова цінність м'ясного паштету.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний паштет, який містить м'ясні продукти, жир, і спеції, згідно з корисною моделлю, додатково збагачений колагеном, джерелом якого є свиняча шкурка. Він здатний при нагріванні утворювати клеєподібні речовини (глютин, желатин і ін.), більш активно діє на травлення, стимулює соковиділення та інші функції шлунка і кишечника, при цьому проявляє деякі дієтичні властивості, а також позитивно впливає на стан і функції корисної кишкової мікрофлори. Крім того, використання у рецептурі паштету сої дозволить передати споживачам значну кількість корисних для життя людини і тварин хімічних елементів, зокрема селену. За вмістом селену соя посідає одне з перших місць серед всіх зернових культур. Згідно з корисною моделлю консервований паштет містить інгредієнти у наступному співвідношенні, %:

М'ясо індиків	31,000
Печінка яловича	10,000
Шпик свинячий	16,700
Соя (борошно)	3,000
Шкурка свиняча	16,700
модифікована	
Цибуля сушена	0,800
Сіль кухонна харчова	1,100

Перець чорний мелений	0,070
Коріандр	0,070
Мускатний горіх	0,070
Гвоздика	0,070
Кориця	0,070
Вода	20,350
Разом	100.

Представлене рецептурне співвідношення є оптимальним, оскільки додавання у паштет м'яса Індиків в кількості 31 % є максимальним і перевищує загальноприйнятну межу економічного обґрунтування, що складає близько 20 %.

5 Використання печінки яловичої у співвідношенні 10 % не проявляє специфічного гіркуватого смаку, а лише збагачує продукт поживними речовинами.

Введення білкового стабілізатора на основі модифікованої свинячої шкірки менше 10 % не надасть паштету гарної мазеподібної консистенції, а додавання більше 20 % надасть продукту неприємного присмаку.

10 Додавання суміші спецій у складі якої є коріандр, гвоздика, мускатний горіх, кориця і чорний мелений перець надасть продукту вишуканого смаку і аромату.

Корисна модель дозволяє отримати консервований м'ясний паштет із стабільними сенсорними характеристиками, збагачений білками та харчовими волокнами рослинного походження за рахунок комбінування м'ясної та рослинної сировини.

15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Консервований паштет із м'яса індиків, що містить м'ясо індиків, шпик свинячий, цибулю сушену, сіль кухонну харчову та спеції, який **відрізняється** тим, що додатково містить печінку яловичу, білковий стабілізатор на основі свинячої шкірки та соєве борошно у такому співвідношенні, %

м'ясо індиків	31,000
печінка яловича	10,000
шпик свинячий	16,700
соє (борошно)	3,000
шкірка свиняча модифікована	16,700
цибуля сушена	0,800
сіль кухонна харчова	1,100
перець чорний мелений	0,070
коріандр	0,070
мускатний горіх	0,070
гвоздика	0,070
кориця	0,070
вода	20,350.

20

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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