



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105127** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00
A23L 13/20 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 07403	(72) Винахідник(и): Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Якимчук Віра Віталіївна (UA), Чернега Ольга Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.07.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.03.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.03.2016, Бюл.№ 5	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)

(54) ПАШТЕТ З СИРОВАТКОЮ МОЛОЧНОЮ

(57) Реферат:

Паштет з сироваткою молочною включає м'ясну сировину, печінку бланшовану, яйця, цибулю смажену, сухе молоко, суміш спецій і приправ, сіль кухонну, бульйон або воду. Як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче бланшоване, шкурки свинячі і курячі бланшовані, сало, печінка використовується куряча. Додатково використовують моркву смажену, композицію харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності, сироватку молочну.

UA 105127 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясних паштетів.

Відомим аналогом є рецептура паштету м'ясного запеченого дієтичного, описана у [Патенті України № 65956, опублікованому 26.12.2011, Бюл. № 24, 2011 р.], що включає: яловичину першого сорту жиловану бланшовану, свинину жиловану напівжирну бланшовану, печінку яловичу або свинину жиловану бланшовану, борошно насіння льону, молоко сухе коров'яче знежирене, масло коров'яче несолене вищого сорту, олію соняшникову рафіновану, меланж яєчний, крупу манну, цибулю ріпчасту пасеровану, бульйон, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, перець духмянний мелений, горіх мускатний мелений.

Недоліком аналога є низька засвоюваність продукту, низька біологічна цінність, в'язкопластичні властивості та низькі органолептичні показники, необхідність поліпшення консистенції та поліпшення амінокислотного складу виробу.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету м'ясного збалансованого за амінокислотним складом, який призначено для профілактичного та громадського харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет містить м'ясну сировину, печінку бланшовану, яйця, цибулю смажену, сухе молоко, суміш спецій і приправ, сіль кухонну, бульйон або воду, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче бланшоване, шкурки свинячі і курячі бланшовані, сало, печінка використовується куряча, додатково використовуємо композицію харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності, моркву смажену, сироватку молочну у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

м'ясо куряче бланшоване	10-20
шкурки свинячі і курячі бланшовані	5-10
сало	5-15
печінка куряча бланшована	15-22,5
яйця	3-7
цибуля смажена	5-10
морква смажена	5-10
молоко сухе	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	1,0
сіль кухонна	0,5-1,5
бульйон або вода	15-30
сироватка молочна	16-21,5.

Використання м'яса та печінки курячої призводить до кращого його засвоєння, а використання сироватки молочної, яка містить у своєму складі всі незамінні амінокислоти: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, треонін, фенілаланін, метіонін, триптофан, майже всі мінеральні речовини: особливо кальцій, магній, фосфор і калій, натрій, сірка, хлор та вітаміни: А, В₁, В₂, В₆, РР, С, холін та (β-каротин, покращує травлення, підвищує біологічну цінність та засвоюваність продукту.

Мінімальну кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд готового виробу.

Введення яйця більше 7 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси, внаслідок чого готовий виріб розпадається на частини.

Введення цибулі ріпчастої смаженої менше 5 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 10 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання моркви смаженої менше 5 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 10 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

Додавання солі менше 0,5 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту.

Введення сироватки молочної менше 16 % недостатньо збагачує готовий продукт поживними речовинами та незамінними амінокислотами, а більше 21,5 % надає присмак сироватки молочної в готовому продукті.

Приклади складу паштету наведені в таблиці № 1 та висновки в таблиці № 2.

5

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %			
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
М'ясо куряче бланшоване	16	16	16	16
Шкурки свинячі і курячі бланшовані	5	5	5	5
Сало	8	8	8	8
Печінка куряча бланшована	22,5	22,5	22,5	22,5
Яйця	3	3	3	3
Цибуля смажена	5	5	5	5
Морква смажена	5	5	5	5
Сухе молоко	3	3	3	3
Суміш спецій і приправ	1,0	1,0	1,0	1,0
Сіль кухонна	0,5	0,5	0,5	0,5
Композиція харчових добавок на основі гідроколідів і регуляторів	1,0	1,0	1,0	1,0
Бульйон	30	14	8,5	-
Сироватка молочна	-	16	21,5	30

Таблиця 2

Номер зразка	Висновок
Зразок 1	Використання бульйону в такій кількості у рецептурі паштету знижує біологічну цінність продукту
Зразок 2	Додавання сироватки в такій кількості у рецептурі паштету покращує органолептичні показники та консистенцію готового продукту, підвищує біологічну цінність продукту
Зразок 3	Додавання сироватки в такій кількості у рецептурі паштету покращує органолептичні показники та консистенцію готового продукту, підвищує біологічну цінність продукту
Зразок 4	При використанні сироватки в такій кількості у рецептурі паштету відчувається присмак сироватки в готовому продукті.

Аналіз даних таблиці показує, що до складу паштету доцільно додавати молочну сироватку у такій кількості 16-21,5 %.

10 Корисна модель дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів та збалансувати їх за амінокислотним складом.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Паштет з сироваткою молочною, що включає м'ясну сировину, печінку бланшовану, яйця, цибулю смажену, сухе молоко, суміш спецій і приправ, сіль кухонну, бульйон або воду, який **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо куряче бланшоване, шкурки свинячі і курячі бланшовані, сало, печінка використовується куряча, додатково використовують моркву смажену, композицію харчових добавок на основі гідроколідів і регуляторів кислотності,

20 сироватку молочну у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

м'ясо куряче бланшоване	10-20
шкурки свинячі і курячі бланшовані	5-10
сало	5-15
печінка куряча бланшована	15-22,5
яйця	3-7
цибуля смажена	5-10
морква смажена	5-10

молоко сухе	2-5
суміш спецій і приправ	0,1-1,2
композиція харчових добавок на основі гідроколоїдів і регуляторів кислотності	1,0
сіль кухонна	0,5-1,5
бульйон або вода	15-30
сироватка молочна	16-21,5.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601