



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105066** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 03903	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Котляр Євгеній Олександрович (UA), Пащенко Оксана Василівна (UA), Федоренко Дмитро Віталійович (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.04.2015	
(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-33, 01601 (UA)

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Реферат:

Паштет м'ясний запечений містить печінку курячу бланшовану подрібнену, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль, цукор-пісок, спеції, м'ясну сировину, сир тофу, яйця перепелині, хліб, суху гомогенізовану добавку, бульйон, а також купаж пальмової і ріпакової нерафінованих олій.

UA 105066 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості до розробки рецептури м'ясного паштету.

Відома рецептура м'ясного запеченого паштету, для якого як м'ясна сировина використовують печінку бланшовану подрібнену 45-55 %, боби нуту бланшовані подрібнені 10-20 %, жир сирець свинячий або сало 18-22 %, цибуля ріпчаста пасерована 8-12 %, морква пасерована 3-4 %, сіль кухонна 1-1,4 %, цукор-пісок 0,1-0,5 %, спеції (перець духмяний, чорний, мускатний горіх, кориця, гвоздика мелені в рівних співвідношеннях), [прототипом є патент № 55078, опубл. 10.12.2010, бюл. № 23].

Недоліком даної рецептури є низькі органолептичні показники, а також недостатня кількість вітамінів, мікро- і макроелементів.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення паштету, збагаченого вітамінами, а саме А, Е, D, каротиноїдами та ненасиченими кислотами, які мають антиокислювальні властивості, макро- і мікроелементи, які необхідні для нормального функціонування організму людини.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний запечений, що містить печінку бланшовану подрібнену, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль, цукор-пісок, спеції, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясну сировину, сир тофу, яйця перепелині, хліб, суху гомогенізовану добавку, бульйон, а також купаж пальмової і ріпакової рафінованих олій, печінку використовують курячу при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясна сировина	27-30
печінка куряча бланшована	
подрібнена	15-20
сир тофу	4-5
купаж пальмової і ріпакової	
нерафінованих олій	10-15
хліб	7-10
яйця перепелині	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	3-5
морква пасерована	3-5
суха гомогенізована добавка	0,4-0,5
бульйон	12-15
сіль	1,2-1,5
цукор-пісок	0,1-0,5
спеції (перець духмяний, чорний, мускатний горіх) мелені в рівних співвідношеннях	0,1-0,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Використання купажу пальмової і ріпакової нерафінованих олій дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості паштетів; отримати продукт, збалансований за жирно-кислотним і хімічним складом, збагатити продукт вітамінами (А, Е, D, каротиноїдами та ненасиченими кислотами), макро- і мікроелементами необхідними для нормального функціонування організму людини.

Мінімальну кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту.

Введення м'ясної сировини - менше 27 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 30 % не доцільно з точки зору собівартості; печінки курячої менше 15 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 20 % не доцільно з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення сиру тофу менше 4 % призводить до недостатньо вираженого смаку, а більше 5 % погіршує органолептичні властивості (смак, консистенцію).

Введення хліба більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 7 % погіршує формуючі властивості паштету.

Введення яєць перепелиних менше 2 % призводить до погіршення органолептичних властивостей (смак), додавання більше 3 % призводить до погіршення консистенції паштету.

Введення цибулі ріпчастої пасерованої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

5 Додавання моркви пасерованої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

Введення сухої гомогенізованої добавки менше 0,4 % призводить до погіршення органолептичних властивостей (смак, консистенція), додавання більше 0,5 % призводить до погіршення структурних властивостей продукту. Перед внесенням у продукт проводять

10 гідратацію сухої гомогенізованої добавки з бульйоном, у співвідношенні 1:10.

Додавання солі менше 1,2 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання суміші прянощів значно покращує органолептичні показники готового продукту. Дозування 1-5 г/кг паштетної маси.

15 Внесення купажу поліпшує консистенцію та пластичність паштету, формує кремоподібну структуру.

Пальмова олія збагачена вітамінами А і Е, які уповільнюють процеси старіння в організмі. Покращують стан кісткової системи, позитивно впливають на зір, охороняють організм від інфекцій, зміцнюють імунітет і стінку кровоносних судин.

20 Ріпакова олія завдяки олеїновій кислоті легко засвоюється організмом людини, завдяки низькій кислотності виявляє позитивний вплив на стан шлунка, крім того, вона регулює рівень холестерину та стабілізує обмін речовин. Жирні кислоти, які присутні у складі ріпакової олії знижують ризик інсульту та інфаркту.

Відомо, що фізіологічні властивості рослинних олій залежать від складу і співвідношення в них жирних кислот і наявності біологічно активних з'єднань (фосфоліпідів, стеролів, токоферолів, каротиноїдів та ін.). Проте, природні жири і олії за своїм складом не є ідеально фізіологічно повноцінними продуктами, оскільки майже в кожному з них є дефіцит або надлишок одного або декількох компонентів. Одним з напрямів у виробництві функціональних м'ясних продуктів є

30 введення до рецептури паштетів створених збалансованих купажів рослинних олій.

Основою для купажування було вибрано пальмову олію, яку поєднували з іншими видами нетрадиційних олій. Пальмова олія має значну кількість вітамінів (А, Е,) та мінералів (магній, цинк, залізо, селен), які є необхідними для організму людини. Оскільки пальмова олія містить ПНЖК, родини ω -6 (4,78 за результатами наших досліджень), а відповідно до формули збалансованого харчування, необхідно забезпечити поєднання ω -6 та ω -3 ПНЖК. Тому, було

35 розраховано жирнокислотний склад для купажів "пальмова олія \times кожна з нетрадиційних олій" у наступних співвідношеннях: 50 \times 50, 55 \times 45, 60 \times 40, 65 \times 35, 70 \times 30, 75 \times 25, 80 \times 20, 85 \times 15, 90 \times 10, 95 \times 5. Для подальшої роботи вибрано купажі, жирно-кислотний склад яких знаходиться в межах рекомендованих дієтологами ω -6 до ω -3 від 10:1 до 3:1.

Купажі із заданим складом ПНЖК можна отримати у результаті змішування (купажування)

40 жирів різного складу. Дані поєднання завдяки своєму жирнокислотному складу, у значних кількостях, мають протизапальну, антиалергенну властивість й можуть використовуватися для профілактики захворювань серцево-судинної та сечової системи, органів дихання. Ці факти послугували основою щодо використання жирів, які містять поліненасичені жирні кислоти, у м'ясних паштетах.

Внесення купажу пальмової і ріпакової олій поліпшує консистенцію і пластичність паштету, формує кремоподібну консистенцію. Добавка застосовується при приготуванні харчових продуктів, при профілактичному лікуванні, а також належить до їстівних харчових продуктів.

Внесення купажу, менше 10 % має недостатній вплив на органолептичні показники та консистенцію продукту, а введення більше 15 % призводить до погіршення органолептичних показників і консистенції продукту.

50 Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1

Таблиця 1

Сировина, %	Вміст				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
М'ясна сировина	35	30	28	27	26
Печінка куряча бланшована подрібнена	16	22	19	17	33
Сир тофу	5	4	5	5	5
Купаж пальмової і ріпакової рафінованих олій	8	12	10	15	20
Хліб	9	7	9	8	10
Яйця перепелині	3	2	3	2	3
Цибуля ріпчаста пасерована	5	4	4	5	5
Морква пасерована	4	4	4	4	5
Суша гомогенізована добавка	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Бульйон	12	12	15	14	15
Сіль	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Цукор-пісок	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Спеції (перець духмянний, чорний, мускатний горіх) мелені в рівних співвідношеннях	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Додавання купажу кількістю 8 % недостатньо впливає на органолептичні показники (не виражений смак, крихка консистенція) та реологічні властивості готового продукту, а додавання м'ясної сировини та печінки курячої в такій кількості погіршує смак.
Приклад № 2	Додавання купажу кількістю 12 % покращує органолептичні показники (приємний смак, задовільна консистенція) та реологічні властивості готового продукту
Приклад № 3	Додавання купажу кількістю 10 % покращує органолептичні показники (виражений смак та соковита консистенція) та реологічні властивості готового продукту
Приклад № 4	Додавання купажу кількістю 15 % покращує органолептичні показники (приємний смак, соковита консистенція, привабливий зовнішній вигляд) та реологічні властивості готового продукту
Приклад № 5	Додавання купажу кількістю 20 % погіршує органолептичні показники (виражений присмак рослинних олій, незадовільний зовнішній вигляд) та реологічні властивості готового продукту, а додавання м'ясної сировини та печінки курячої в такій кількості погіршує смак продукту.

5

Як видно з наведених у таблицях даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3, 4) дозволяють збагатити паштет вітамінами та покращити його органолептичні показники (смак, запах, колір, консистенцію, зовнішній вигляд).

Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету м'ясного запеченого дає змогу досягти високої харчової та біологічної цінності продукту, а також збалансувати його за жирнокислотним складом.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Паштет м'ясний запечений, який містить печінку бланшовану подрібнену, цибулю ріпчасту пасеровану, моркву пасеровану, сіль, цукор-пісок, спеції, який **відрізняється** тим, що печінку використовують курячу та додатково містить м'ясну сировину, сир тофу, яйця перепелині, хліб, суху гомогенізовану добавку, бульйон, а також купаж пальмової і ріпакової нерафінованих олій при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|---|----------|
| м'ясна сировина | 27-30 |
| печінка куряча бланшована | |
| подрібнена | 15-20 |
| сир тофу | 4-5 |
| купаж пальмової і ріпакової | |
| нерафінованих олій | 10-15 |
| хліб | 7-10 |
| яйця перепелині | 2-3 |
| цибуля ріпчаста пасерована | 3-5 |
| морква пасерована | 3-5 |
| суха гомогенізована добавка | 0,4-0,5 |
| бульйон | 12-15 |
| сіль | 1,2-1,5 |
| цукор-пісок | 0,1-0,5 |
| спеції (перець духмяний, чорний, мускатний горіх) мелені в рівних співвідношеннях | 0,1-0,5. |

 Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

 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
