



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99266** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/28** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 13498</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>15.12.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.05.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.05.2015, Бюл.№ 10</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Павлюк Раїса Юріївна (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Маціпура Тетяна Сергіївна (UA), Лосєва Світлана Михайлівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
--	---

**(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ З ГРИБНИМ ПЮРЕ**

**(57) Реферат:**

Паштет м'ясний з грибним пюре містить печінку бланшовану, гриби, цибулю смажену, кухонну сіль та спеції. Як грибна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів та додатково містить сало свине, моркву смажену, сухе молоко, цукор-пісок, фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика) в формі водно-спиртових розчинів в співвідношенні 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %, бульйон або вода.

**UA 99266 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства і може використовуватися при виготовленні м'ясних паштетів, в тому числі консервів паштетних.

Відомий спосіб виготовлення паштетів передбачає: підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку. Заздалегідь підготовлені компоненти змішують при співвідношенні, %: печінка бланшована - 47,0; соєва білкова паста - 30,0; цибуля смажена - 6,0; морква смажена - 4,4; сіль - 1,5; перець чорний мелений - 1,0; бульйон - 10,1 [1].

Недоліками цього способу є його непридатність до тривалого зберігання, низьке збалансування білкового складу паштетної маси, відсутність належної кількості вітамінів та рослинних волокон.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є склад паштету м'ясного з грибами бланшованими, який містить: печінку яловичу бланшовану, свинину жиловану жирну бланшовану, цибулю ріпчасту смажену, сіль, суміш спецій, додатково містить шкіру свинячу варену, легені варені, гриби бланшовані, паприку, суміш петрушки та кропу [2].

Недоліком цього складу є те, що він недостатньо забезпечує розкриття смакових якостей паштету, невисока якість готового продукту, погіршення органолептичних показників, також при виробництві паштету використовують дешеві наповнювачі (відходи м'ясопереробної промисловості - шкіра свиняча), що володіють низькою харчовою цінністю.

В основу корисної моделі поставлена задача створення паштету м'ясного з грибним пюре, підвищення якості шляхом зміни складу компонентів, що забезпечує підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами, покращення органолептичних, структурно-механічних властивостей готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний з грибним пюре, в рецептурі якого використана печінка бланшована, гриби, цибуля смажена, кухонна сіль та спеції, згідно корисної моделі, як грибна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів та додатково вносяться сало свине, морква смажена, сухе молоко, цукор-пісок, фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика) в формі водно-спиртових розчинів в співвідношенні 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %, бульйон або вода у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

печінка бланшована	26-30
дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів	25-21
сало свине	11-12
морква смажена	8-9
цибуля смажена	9-8
сухе молоко	4-2
сіль кухонна	1,2-1,4
цукор-пісок	0,8-0,6
суміш спецій	
фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика), суміш 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %	2,0
бульйон або вода	решта.

Відміна даного складу полягає в тому, що у складі паштету як грибна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів та містить сало свине, моркву смажену, рослинну олію, сухе молоко, цукор-пісок, фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика) в формі водно-спиртових розчинів в співвідношенні 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %, бульйон або воду.

В загальному вигляді спосіб виробництва паштету м'ясного з грибним пюре здійснюється наступним чином: м'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі та цукру і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додається дрібнодисперсне кріопюре з грибів і фітоекстракти з натуральних прянощів та інші рецептурні інгредієнти і воду або бульйон для гідратації сухого молока. Після приготування паштетного фаршу проводять наповнення ним оболонок або консервну тару і піддають тепловому обробленню відповідно до традиційної технології.

Представлене рецептурне співвідношення є оптимальним оскільки, додавання у паштет печінки у кількості до 26 % не надає смаку, притаманного печінковому паштету, а більше 30 % надасть виробу специфічного, гіркуватого смаку.

Сало у кількості до 11 % не надасть паштету необхідної ніжності, а більше 12 % забезпечить підвищену жирність продукту.

Внесення смаженої моркви та цибулі 8-9 % забезпечують оптимальні органолептичні показники паштету. Якщо додати смажену моркву більше 9 %, то паштет приймає непривабливі та не властиві органолептичні показники.

Введення в рецептуру дрібнодисперсного пюре з грибів шампінйонів у кількості до 21 % не надасть паштетній масі вираженого грибного смаку, а введення дрібнодисперсного грибного пюре більше 25 % надає паштету надто виражений грибний смак та впливає на собівартість продукту.

Введення сухого молока є оптимальним у кількості 2-4 %, оскільки більше використання зазначеної норми надасть продукту солодкуватий смак.

Суміш спецій є оптимальними у використанні 1,2-1,4 %. А оптимальне використання цукру та солі кухонної досягається у межах відповідно 0,6-0,8 % та 1,2-1,4 %.

Фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика) (суміш 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %) є оптимальними у використанні 2 % для забезпечення гарних смакових властивостей.

Додавання до рецептури бульйону або води повинно складати не менше 20 %, щоб виріб не мав занадто суху консистенцію, та не більше 30 % щоб виріб не розтікався.

Встановлено, що таке кількісне співвідношення рецептурних компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками та має низьку собівартість.

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

Приклади здійснення корисної моделі наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади здійснення корисної моделі

Рецептурні компоненти	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
Печінка бланшована	26	28	30
Дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів	25	23	21
Сало свине	11	10	12
Морква смажена	8	7	9
Цибуля смажена	9	7	8
Сухе молоко	4	3	2
Сіль	1,2	1,3	1,4
Цукор	0,8	0,6	0,6
Суміш спецій	1,3	1,2	1,2
Фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика) (суміш 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %)	2,0	2,0	2,0
Бульйон або вода	решта	решта	решта

Пояснення до прикладів реалізації композицій для виробництва паштетів наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Дана рецептура дозволяє отримати паштетну масу з помірним включенням грибного дрібнодисперсного пюре. Має мажучу консистенцію, колір насичений, приємний смак.
Приклад № 2	Дана рецептура дозволяє отримати паштетну масу з вираженими включеннями грибної сировини. Має мажучу консистенцію, колір насичений, висока харчова цінність, приємний та гармонійний смак.
Приклад № 3	Дана рецептура дозволяє отримати якісний виріб з вираженим смаком печінки та гармонійною ноткою грибів. Має мажучу консистенцію, високу харчову цінність, приємний колір.

Технічним результатом, що досягається при реалізації корисної моделі є отримання комбінованого функціонального харчового продукту - паштету, що має покращені органолептичні, структурно-механічні високі поживні властивості, який збалансований по вмісту білків, що містить всі незамінні легкозасвоювані амінокислоти, мінеральні речовини, достатню кількість харчових волокон та має дієтичні властивості, а також не включає синтетичних компонентів (ароматизаторів, стабілізаторів, консервантів).

Джерела інформації:

1. А. С2. № 2322095 МПК А23L1/314, А23L3/00. Способ приготування консервованого м'ясо-растительного паштета /С.М. Доценко, О.В. Скрипко Заяв. 12.04.2006. Опуб. 20.04.2008.

2. Патент 80711 Україна. Паштет м'ясний з грибами бланшованими /Г.І. Гончаров, В.М. Пасічний, І.М. Старшинський, - № 201214253; Заявл. 13.12.2012. Опубл. 10.06.2013 -4 с. (прототип).

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Паштет м'ясний з грибним пюре, який містить печінку бланшовану, гриби, цибулю смажену, кухонну сіль та спеції, який **відрізняється** тим, що як грибна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів та додатково містить сало свине, моркву смажену, сухе молоко, цукор-пісок, фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика) в формі водно-спиртових розчинів в співвідношенні 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %, бульйон або вода у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

печінка бланшована	26-30
дрібнодисперсне кріопюре з грибів шампінйонів	25-21
сало свине	11-12
морква смажена	8-9
цибуля смажена	9-8
сухе молоко	4-2
сіль кухонна	1,2-1,4
цукор-пісок	0,8-0,6
суміш спецій	1,3-1,2
фітоекстракти з натуральних прянощів (чорний перець, гвоздика), суміш 1:1 з вмістом сухих речовин 3,5-3,8 %	2,0
бульйон або вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

---

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