



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **90269** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/315 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 08941</p> <p>(22) Дата подання заявки: 16.07.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.05.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.05.2014, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дейниченко Григорій Вікторович (UA), Постнов Геннадій Михайлович (UA), Лазарева Тетяна Анатоліївна (UA), Скородумова Ольга Борисівна (UA), Чечіна Анастасія Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ (УІПА), вул. Університетська, 16, м. Харків, 61003 (UA)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ

(57) Реферат:

Спосіб отримання паштету включає теплову обробку курячої печінки, її поєднання з термообробленою ріпчастою цибулею, іншими рецептурними компонентами, їх подрібнення та перемішування. Курячу печінку смажать разом з ріпчастою цибулею, морквою та свинячим салом протягом 20-25 хвилин. Суміш охолоджують до температури 20-22 °С, після чого подрібнюють до розмірів часток 5-7 мм, додають попередньо замочену в молоці протягом 30-40 хвилин суміш клітковини насіння гарбуза та желатину, розм'якшене вершкове масло, кухонну сіль та чорний мелений перець, масу перемішують протягом 8-10 хвилин та охолоджують до температури +2...+4 °С.

UA 90269 U

Корисна модель належить до птахопереробної промисловості і може бути використана в закладах ресторанного господарства.

Відомий спосіб виробництва паштету з печінки, відповідно до якого нарізані цибулю та моркву підсмажують зі свинячим салом до напівготовності, додають нарізану печінку, спеції, все смажать, пропускають два рази крізь м'ясорубку з частою решіткою, додають дві третини норми розм'якшеного вершкового масла, молоко або бульйон та ретельно вимішують. Формують у вигляді батону, оформлюють вершковим маслом [1].

До недоліків приготування паштету за означеним способом належать низька харчова цінність внаслідок низької харчової цінності вихідної сировини - яловичої або свинячої, або баранячої печінки, низькі органолептичні властивості продукту, відсутність в ньому такого важливого харчового компонента, як харчові волокна.

Також відомий спосіб отримання консервованого продукту "Паштет курячий особливий з субпродуктами" [2]. За цим способом підготовані компоненти (згідно з рецептурою) закладають у відкритий варильний котел в наступній послідовності: вода, жир, м'ясо птахів механічного обвалювання, субпродукти. Бланшують за постійного перемішування протягом 15-20 хвилин до зникнення червоного кольору м'яса. Нагріту масу завантажують у кутер і додають яєчну масу, крохмаль, сіль кухонну, цибулю, спеції та подрібнюють протягом 10-15 хвилин. Потім паштетну масу пропускають крізь колоїдний млин, фасують в металеві банки та стерилізують.

Недоліками цього способу є використання для виготовлення продукту м'яса механічного обвалювання, що містить значну кількість кісткових часток, які погіршують якість харчового продукту; низька харчова цінність продукту, внаслідок відсутності в ньому такого важливого харчового компонента як харчові волокна.

Найбільш близьким до запропонованого способу є спосіб приготування консервованого продукту з печінки сільськогосподарського птаха [3], який було вибрано за спосіб-прототип. Відповідно до цього способу печінку сільськогосподарського птаха замочують у знежиреному молоці за співвідношенням продукту та рідини 1:1-1,5 протягом 2-3 годин, після чого знежирене молоко зливають, а печінку заливають вершками 15-20 % жирності та варять 15-20 хвилин. Далі в отриману масу вводять пасеровану цибулю, суміш подрібнюють до розмірів 3-5 мм, вводять до неї подрібнений мускатний горіх, яєчний порошок, пасероване борошно, масу збивають протягом 5-7 хвилин, розфасовують у ємності, герметично закупорюють та піддають стерилізації.

Недоліками способу-прототипу є складність технологічного процесу, низька харчова цінність продукту внаслідок подвійної термічної обробки сировини, а також відсутність в ньому такого важливого харчового компонента як харчові волокна.

В основу корисної моделі поставлена задача отримання паштету з курячої печінки підвищеної харчової цінності, розширення асортименту паштетних виробів та раціонального використання вторинної сировини птахопереробного виробництва шляхом застосування як основного сировинного компонента курячої печінки, яка відрізняється підвищеним вмістом білка, жиророзчинних вітамінів та мінеральних речовин порівняно з печінкою інших видів тварин, а як біологічно активної добавки - клітковини насіння гарбуза, що забезпечує продукту добрі органолептичні показники, одночасно збагачуючи його на харчові волокна, мінеральні речовини та надаючи йому профілактичні властивості шляхом виведення з організму людини шлаків та токсинів.

Клітковина насіння гарбуза є біологічно активною добавкою, яка містить 40,0 % вуглеводів, в тому числі 24,0 % харчових волокон, вона призначена для створення оптимальних умов для функціонування кишечника [4]. Клітковина насіння гарбуза є джерелом харчових волокон, які виводять шлаки і токсини з організму, регулює перистальтику кишечника, сприяє зниженню надлишкової ваги людини. Підвищену харчову цінність добавці також забезпечує значний вміст білка - 34 %, тобто виготовлення паштету з додаванням клітковини насіння гарбуза надає йому профілактичних та дієтологічних властивостей, збагачує його цінними харчовими компонентами та підвищує його харчову цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі отримання паштету, що передбачає теплову обробку курячої печінки, її поєднання з термообробленою ріпчастою цибулею, іншими рецептурними компонентами, їх подрібнення та перемішування, згідно з корисною моделлю курячу печінку смажать разом з ріпчастою цибулею, морквою та свинячим салом протягом 20-25 хвилин, потім суміш охолоджують до температури 20-22 °С, після чого подрібнюють до розмірів часток 5-7 мм, додають попередньо замочену в молоці протягом 30-40 хвилин суміш клітковини насіння гарбуза та желатину, розм'якшене вершкове масло, кухонну сіль та чорний мелений перець, масу перемішують протягом 8-10 хвилин та охолоджують до температури +2...+4 °С, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

печінка куряча	73,66-79,22
морква	5,00-6,00
цибуля ріпчаста	5,00-6,00
сало свиняче	4,00-5,00
молоко	3,00-4,00
желатин	1,50-2,00
клітковина насіння гарбуза	2,00-3,00
сіль кухонна	0,20-0,22
перець чорний мелений	0,08-0,12.

Наводимо приклади здійснення запропонованого способу.

Приклад 1.

Мінімальна межа щодо наведеного способу.

- 5 Як основний сировинний компонент беруть курячу печінку, яку смажать разом з ріпчастою цибулею, морквою та свинячим салом протягом 20 хвилин, потім суміш охолоджують до температури 20 °С, після чого подрібнюють до розмірів часток 5 мм, додають попередньо замочену в молоці протягом 30 хвилин суміш клітковини насіння гарбуза та желатину, розм'якшене вершкове масло, кухонну сіль та чорний мелений перець, масу перемішують протягом 8 хвилин та охолоджують до температури +2 °С. Рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

печінка куряча	79,22
морква	5,00
цибуля ріпчаста	5,00
сало свиняче	4,00
молоко	3,00
желатин	1,50
клітковина насіння гарбуза	2,00
сіль кухонна	0,20
перець чорний мелений	0,08.

Приклад 2.

Середнє значення щодо наведеного способу.

- 15 Як основний сировинний компонент беруть курячу печінку, яку смажать разом з ріпчастою цибулею, морквою та свинячим салом протягом 22,5 хвилин, потім суміш охолоджують до температури 21 °С, після чого подрібнюють до розмірів часток 6 мм, додають попередньо замочену в молоці протягом 35 хвилин суміш клітковини насіння гарбуза та желатину, розм'якшене вершкове масло, кухонну сіль та чорний мелений перець, масу перемішують протягом 9 хвилин та охолоджують до температури +3 °С. Рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

печінка куряча	76,44
морква	5,50
цибуля ріпчаста	5,50
сало свиняче	4,50
молоко	3,50
желатин	1,75
клітковина насіння гарбуза	2,50
сіль кухонна	0,21
перець чорний мелений	0,10.

- 20 Приклад 3.

Максимальна межа наведеного способу.

- 25 Як основний сировинний компонент беруть курячу печінку, яку смажать разом з ріпчастою цибулею, морквою та свинячим салом протягом 25 хвилин, потім суміш охолоджують до температури 22 °С, після чого подрібнюють до розмірів часток 7 мм, додають попередньо замочену в молоці протягом 40 хвилин суміш клітковини насіння гарбуза та желатину, розм'якшене вершкове масло, кухонну сіль та чорний мелений перець, масу перемішують протягом 10 хвилин та охолоджують до температури +4 °С. Рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

печінка куряча	73,66
морква	6,00
цибуля ріпчаста	6,00
сало свиняче	5,00
молоко	4,00

желатин	2,00
клітковина насіння гарбуза	3,00
сіль кухонна	0,22
перець чорний мелений	0,12.

Готовий паштет має правильну форму, гладку поверхню, що намазується, однорідну текстуру. Колір продукту світло-коричневий, насичений, однорідний, смак та запах чисті, натуральні, притаманні паштетним виробам.

5 Запропонований спосіб дозволяє завдяки використанню курячої печінки раціонально використовувати вторинну сировину птахопереробного виробництва, завдяки наявності біологічно активної добавки клітковини насіння гарбуза збагатити паштет корисними харчовими волокнами, що в сукупності забезпечує отримання паштету підвищеної харчової цінності, а також дозволяє розширити асортимент паштетної продукції, що випускається підприємствами птахопереробної промисловості та закладами ресторанного господарства.

10 Джерела інформації:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 720 с.

2. Лобзов К.И., Митрофанов Н.С., Хлебников В.И. Переработка мяса птицы и яиц. - М.: Агропромиздат, 1987. - 240 с.

15 3. Патент № 1790386 СССР, МПК А 23 I 1/315. Способ приготовления консервированного продукта из печени сельскохозяйственной птицы / Бенеев М.И., Дейниченко Г.В., Бондаренко В.Ф., Дьяконов Н.П. (СССР). - №4926771/13; Заявл. 09.04.91; опубл. 23.01.93 - Бюл. № 3-8 с.

4. ТУ У 15.8-31062507-007:2007 Дієтичні добавки до раціону харчування. Клітковина із рослинної сировини "Цілюще харчування".

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання паштету, який включає теплову обробку курячої печінки, її поєднання з термообробленою ріпчастою цибулею, іншими рецептурними компонентами, їх подрібнення та перемішування, який **відрізняється** тим, що курячу печінку смажать разом з ріпчастою цибулею, морквою та свинячим салом протягом 20-25 хвилин, потім суміш охолоджують до температури 20-22 °С, після чого подрібнюють до розмірів часток 5-7 мм, додають попередньо замочену в молоці протягом 30-40 хвилин суміш клітковини насіння гарбуза та желатину, розм'якшене вершкове масло, кухонну сіль та чорний мелений перець, масу перемішують протягом 8-10 хвилин та охолоджують до температури +2...+4 °С, причому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

печінка куряча	73,66-79,22
морква	5,00-6,00
цибуля ріпчаста	5,00-6,00
сало свиняче	4,00-5,00
молоко	3,00-4,00
желатин	1,50-2,00
клітковина насіння гарбуза	2,00-3,00
сіль кухонна	0,20-0,22
перець чорний мелений	0,08-0,12.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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