



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38992 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ПЕЧІНКОВИХ ПАШТЕТІВ

1

(21) u200811668

(22) 30.09.2008

(24) 26.01.2009

(46) 26.01.2009, Бюл.№ 2, 2009 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA, ДЮКАРЕВА ГАЛИНА ІВАНІВНА, UA, ГОЛОВКО ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА, UA, СЕРІК МАКСИМ ЛЕОНІДОВИЧ, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб виготовлення печінкових паштетів, що включає подрібнення сирової печінки та свинячого

2

шпику на м'ясорубці, нарізання цибулі ріпчастої та моркви, пасерування овочів, перемішування пасерованих овочів та подрібненої печінки з шпиком свинячим, термообробку маси на сковородах, повторне її подрібнення на кутерах або м'ясорубці, який **відрізняється** тим, що на стадії подрібнення сирової печінки або перемішування подрібненої печінки з овочами та шпиком додається напівфабрикат кістковий харчовий в кількості 5-20 % від маси печінки, при повторному подрібненні термообробленої паштетної маси додається еламін в кількості 0,5-3 % від маси паштету.

Корисна модель відноситься до галузі виробництва продуктів харчування й може бути використана на підприємствах м'ясопереробної, консервної галузі та ресторанного господарства.

Відомий спосіб виготовлення печінкових паштетів, що передбачає подрібнення сирової печінки, свинячого шпику та пасерованих овочів, додавання солі та спецій, термообробку маси, повторне її подрібнення, упаковку в поліамідну плівку та термообробку батонів з подальшим охолодженням [1].

Недоліком відомого способу виробництва є те, що виходячи з мінерального складу, отриманий паштет бідний на біоорганічні сполуки кальцію та йоду. При цьому надлишковий вміст у них фосфору приводить до значних відхилень співвідношення кальцій :фосфор від ідеального варіанта (2:1) і становить 1:30...40. Мінеральні сполуки йоду в них практично відсутні.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва печінкового паштету [2], який передбачає обжарювання нарізаних овочів та шпіка до напівготовності, додавання нарізаної шматочками печінки та спецій, термічну обробку одержаної суміші, додавання напівфабрикату кісткового харчового (НКХ), подрібнення, перемішування одержаної маси з молоком та маслом вершковим.

Недоліком даного способу є додавання НКХ після термообробки печінки, бідність готового продукту на біоорганічні сполуки йоду та можливість

його виробництва лише у підприємствах ресторанного господарства.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення паштетів печінкових, збагачених на біоорганічні сполуки кальцію та йоду шляхом використання напівфабрикату кісткового харчового в кількості 5...20 % від маси печінки та еламіну у кількості 0,5...3 % від маси готового продукту.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі виробництва печінкового паштету, який включає подрібнення сирової печінки та свинячого шпику на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3...4мм, нарізання цибулі ріпчастої та моркви, пасерування овочів при температурі 120...135°C протягом 5...10 хвилин, перемішування пасерованих овочів та подрібненої печінки з шпиком свинячим, термообробка маси на сковородах при температурі 150...160°C протягом 12...13 хвилин, повторне її подрібнення на кутерах або м'ясорубці, формування батонів у поліамідній оболонці з подальшою термообробкою, згідно корисної моделі на стадії подрібнення сирової печінки або перемішування подрібненої печінки з овочами та шпиком додається НКХ в кількості 5...20% від маси печінки, та на стадії повторного подрібнення термообробленої паштетної маси додається еламін в кількості 0,5...3% від маси паштету.

Відміна даного способу полягає в тому, що при способі отримання печінкового паштету на стадії подрібнення сирової печінки або перемішування подрібненої печінки з овочами та шпиком додається

(19) UA (11) 38992 (13) U

НКХ та на стадії повторного подрібнення термообробленої паштетної маси додається еламін.

Додавання НКХ менш ніж 5% від маси печінки та еламіну менш ніж 0,5% від маси паштету не дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів біоорганічними сполуками йоду та кальцію. Додавання НКХ більше 20% від маси печінки та еламіну більше 3% від маси паштету призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

Використання НКХ та еламіну дозволяє збагатити вироби біоорганічними сполуками кальцію та йоду, зменшити собівартість продукції шляхом економії кошовної сировини (печінки) а також підвищити ефективність технологічного процесу, тому що використання НКХ та еламіну в технології печінкових паштетів не вимагає додаткового спеціального устаткування.

Для кращого розуміння сутності даної корисної моделі приведемо конкретні приклади.

Приклад 1. 40,0кг яловичої або свинячої печінки та 20,0кг свинячого шпигу подрібнюються на м'ясорубці, додають пасеровані овочі, 4,0кг НКХ, спеції та сіль. Одержану масу піддають термообробці на сковородах, повторно подрібнюють, додаючи 0,7кг еламіну. Паштетну масу пакують в поліамідну упаковку з наступною термообробкою та охолодженням. Одержують печінкові паштети з приємним смаком і запахом, коричневого кольору й значним вмістом біоорганічних сполук йоду та кальцію.

Приклад 2. 10,0кг яловичої або свинячої печінки та 5,0кг свинячого шпигу подрібнюються на м'ясорубці, додають пасеровані овочі, 1,5кг НКХ, спеції та сіль. Одержану масу піддають термообробці на сковородах, повторно подрібнюють, додаючи 0,1кг еламіну. Паштетну масу пакують в поліамідну упаковку з наступною термообробкою та охолодженням. Продукт відповідає характеристикам як у прикладі 1.

Приклад 3. 15,0кг яловичої або свинячої печінки та 7,5кг свинячого шпигу подрібнюються на м'ясорубці, додають пасеровані овочі, 0,2кг НКХ, спеції та сіль. Одержану масу піддають термообробці на сковородах, повторно подрібнюють, додаючи 0,01кг еламіну. Паштетну масу пакують в поліамідну упаковку з наступною термообробкою та охолодженням. Одержують печінкові паштети з приємним смаком і запахом, коричневого кольору й низьким вмістом біоорганічних сполук йоду та кальцію.

Приклад 4. 40,0кг яловичої або свинячої печінки та 20кг свинячого шпигу подрібнюються на м'ясорубці, додають пасеровані овочі, 3,5кг НКХ, спеції та сіль. Одержану масу піддають термообробці на сковородах, повторно подрібнюють, додаючи 3,0кг еламіну. Паштетну масу пакують в поліамідну упаковку з наступною термообробкою та охолодженням. Одержують печінкові паштети з незадовільним смаком та запахом.

Приклад 5. 20,0кг яловичої або свинячої печінки та 10,0кг свинячого шпигу подрібнюються на м'ясорубці, додають пасеровані овочі, 3,0кг НКХ, спеції та сіль. Одержану масу піддають термообробці на сковородах, повторно подрібнюють, додаючи 0,02кг еламіну. Паштетну масу пакують в поліамідну упаковку з наступною термообробкою та охолодженням. Одержують печінкові паштети з приємним смаком і запахом, коричневого кольору з високим вмістом біоорганічних сполук кальцію та низьким вмістом біоорганічних сполук йоду.

Джерела інформації:

1. Рогов І. А., Забашта А. Г., Гутник Б. Е. и др. Справочник технолога колбасного производства. - М.: Колос, 1993. - 431 с.

2. Деклараційний патент на винахід №33920А Україна, МПК<sup>7</sup> А23L1/31. Спосіб виробництва паштету з печінки /М. П. Головка, Ф. В. Перцевий, І. В. Леріна, Б. І. Білецький, Д. Є. Подворчан, А. М. Головка. - №99042428; Заявл. 28.04.1999; Опубл. 15.02.2001. Бюл. №1. - 2 с