



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **113978**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 13/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 08386**

(22) Дата подання заявки: **29.07.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **27.02.2017**

(46) Публікація відомостей **27.02.2017, Бюл.№ 4**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

**Гриньова Дар'я Володимирівна (UA),
Євлаш Вікторія Владленівна (UA)**

(73) Власник(и):

**Гриньова Дар'я Володимирівна,
пров. Чугуївський, 4, кв. 7, м. Суми, 40022
(UA),
Євлаш Вікторія Владленівна,
вул. Ярослава Мудрого, 7, кв. 55, м. Харків,
61024 (UA),
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА
ТОРГІВЛІ,
вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)**

(54) ПАШТЕТ ДЕЛІКАТЕСНИЙ З М'ЯСОМ ПЕРЕПЕЛА

(57) Реферат:

Паштет делікатесний з м'ясом перепела містить м'ясну сировину, печінку свинячу бланшовану, жир тваринний топлений, борошно пшеничне пасероване, цибулю пасеровану, відрізняється тим, що як м'ясна сировина частково використовується перепелине м'ясо.

UA 113978 U

Корисна модель належить до м'ясопереробної промисловості, а саме до виробництва функціональних м'ясопродуктів.

Найбільш близьким аналогом є паштет (ТУ 49 878-82 Паштет делікатесний найвищого ґатунку з м'яса птиці), який містить м'ясо курки - 45 %, печінку свинячу або курячу бланшовану - 20 %, жир тваринний топлений - 25 %, борошно пшеничне пасероване - 4 %, цибулю пасеровану - 6 %[1].

Недоліком найближчого аналога можна вважати те, що він має великий відсоток тваринного жиру, за рахунок чого скорочується термін зберігання та стабільності структурно-механічних показників.

В основу корисної моделі поставлена задача створення паштету делікатесного з м'ясом перепела шляхом удосконалення паштету делікатесного з м'яса птиці, що забезпечує високий вміст вітаміну Е [2], високий ступінь збалансованості амінокислотного складу, гарні органолептичні та споживчі характеристики, стабільні структурно-механічні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому складі, що включає м'ясну сировину, печінку свинячу бланшовану, жир тваринний топлений, борошно пшеничне пасероване, цибулю пасеровану, згідно з корисною моделлю, як м'ясна сировина частково використовується перепелине м'ясо.

Відміна даного способу полягає у тому, що м'ясо курки частково замінено на м'ясо перепела.

Запропонований спосіб виробництва паштету м'ясного з використанням м'яса перепела включає таке співвідношення складників, (%):

м'ясо курки	30-35
м'ясо перепела	10-15
печінка бланшована	20-25
жир тваринний топлений	20-25
борошно пшеничне пасероване	4-6
цибуля пасерована	4-6.

В загальному вигляді спосіб отримання паштету делікатесного з м'ясом перепела здійснюється наступним чином. Підготовлене м'ясо курки, перепела, печінку, що пройшли первинну обробку, бланшують при кипінні протягом 15-20 хв. Потім ці інгредієнти охолоджують до 12 °С та подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів 2-3 мм. Підготовлену та подрібнену цибулю пасерують до золотистого кольору і додають в кінці борошно та прянощі. Фарш з цибулею, борошном, прянощами та тваринним жиром змішують у робочому барабані фаршемішалки, де вони одночасно подрібнюються і варяться під дією гострої пари. Подрібнення, теплова обробка тривають 15-20 хв. Фарш вивантажують і суміш охолоджують до 57,5±2,5 °С. Формування батонів паштету м'ясного проводять на автоматах. Після формування батони варять при температурі 87,5±2,5 °С впродовж 45 хв. До досягнення температури в центрі батона 72 °С. Охолодження проводять при температурі води 2±2 °С впродовж 45 хв. До досягнення температури в центрі батона 0-6 °С.

Готовий продукт має однорідну, пастоподібну, мазку консистенцію з кольором від блідо-рожевого до сірого, який залежить від кількості печінки та м'ясної сировини.

Введення м'яса перепела більше 15 % недоцільне за рахунок збільшення собівартості. Додавання м'яса перепела менше 10 % не дозволяє досягти кольору, властивого паштетам.

Введення печінки більше 25 % недоцільне з економічної точки зору та призводить до погіршення консистенції продукту. Введення менше 20 % печінки призводить до погіршення смаку, та стійкості паштетної емульсії.

Введення до рецептури більше 25 % жиру тваринного погіршує якісне співвідношення між білками та жирами у готовому продукті та спричиняє окиснення жирів, що зменшує термін споживання. Введення в рецептуру менше 20 % жиру тваринного сприяє погіршенню органолептичних та структурно-механічних показників продукту.

Введення до рецептури борошна пшеничного в межах 4-6 % позитивно впливає на консистенцію готового продукту та його структурно-механічні властивості.

Цибуля введена в межах 4-6 % дозволяє досягти оптимальних смакових показників паштету.

Технічний результат полягає в тому, що запропонований спосіб виробництва паштету делікатесного з м'ясом перепела дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності з регульованими структурно-механічними характеристиками за рахунок повноцінного білка м'яса перепела, оптимального співвідношення білків, жирів, вуглеводів, а також вітамінізувати продукт за допомогою м'яса перепела з високим вмістом вітаміну Е, надати йому антиоксидантних властивостей, тим самим продовжити термін зберігання.

Джерела інформації:

1. Юхневич К.П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / К.П.Юхневич, А.В.Галянский. - СПб., 1987. - 322 с.
 2. Витамин Е: Принимать или не принимать? - Вот в чем вопрос! [Электронный ресурс] //
- 5 Режим доступу: <http://www.babyplan.ru/blog/45001/entry-74691-vitamin#ixzz3sMY2v1RL>.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Паштет делікатесний з м'ясом перепела, що містить м'ясну сировину, печінку свинячу бланшовану, жир тваринний топлений, борошно пшеничне пасероване, цибулю пасеровану, який **відрізняється** тим, що як м'ясна сировина частково використовується перепелине м'ясо.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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