



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129829** (13) **U**

(51) МПК (2018.01)

A23L 13/00

A23L 13/20 (2016.01)

A23L 29/206 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 06246	(72) Винахідник(и): Фуголь Анна Германівна (UA), Патюков Сергій Дмитрович (UA), Патюкова Наталія Сергіївна (UA), Паламарчук Анна Станіславівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.06.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2018, Бюл.№ 21	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для виробництва паштету містить печінку сільськогосподарських тварин або птиці, жировий компонент, сіль харчову, моркву і цибулю ріпчасту. Додатково містить відвар насіння льону і спеції, а як жировий компонент композиція містить рослинну олію за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

рослинна олія	5-10
цибуля ріпчаста	2-10
відвар насіння льону	15-40
морква	2-10
сіль харчова	0,8-2,0
спеції	0,05-0,5
печінка сільськогосподарських тварин або птиці	решта.

UA 129829 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до м'ясної галузі виробництва, конкретно - паштетів.

Відомі композиції, які містять біле м'ясо птиці, пророщене насіння сочевиці, печериці, томати, оливкову олію, сіль та спеції, [патент РФ № 2 642 452].

Недоліком даних композицій є низький вміст заліза, міді та вітамінів групи В у готовому продукті, оскільки саме печінка тварин та птиці є багатою на ці компоненти. Ці компоненти є незамінними факторами для синтезу у організмі людини гемоглобіну.

Найбільш близькою до запропонованої є композиція для виробництва паштету, яка містить печінку сільськогосподарських тварин або птиці, тваринний жир, моркву, цибулю ріпчасту та харчову сіль [ДСТУ 7050:2009].

Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і композиції, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

жировий компонент;

печінка сільськогосподарських тварин або птиці;

морква;

цибуля ріпчаста;

сіль харчова.

Основним недоліком цієї композиції є високий вміст жиру - до 30...50 % від маси продукту, що може мати шкідливий вплив на організм людей, хворих на деякі захворювання, зокрема ожиріння, захворювання органів травного тракту (печінки, підшлункової залози, кишечника та інших органів). Такий продукт не може бути використаний як продукт здорового харчування або як основа для створення продуктів функціонального призначення.

В основу корисної моделі поставлена задача створити удосконалену композицію інгредієнтів, в якій шляхом введення додаткових компонентів, заміни жирового компонента та зміни кількісного співвідношення компонентів, забезпечити наявність речовин, завдяки яким в організмі людини буде стимулюватись утворення гемоглобіну, при цьому вміст жиру буде знижено, що дозволить використовувати композицію у тому числі для харчування людей із захворюваннями органів травного тракту.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для виробництва паштету, що містить печінку сільськогосподарських тварин або птиці, жировий компонент, сіль, моркву і цибулю ріпчасту, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить відвар насіння льону і спеції, а як жировий компонент композиція містить рослинну олію. Співвідношення вказаних компонентів, мас. %:

рослинна олія	5-10
цибуля ріпчаста	2-10
відвар насіння льону	15-40
морква	2-10
сіль харчова	0,8-2,0
спеції	0,05-0,5
печінка сільськогосподарських тварин або птиці	30-60.

Окрім того, як рослинну олію композиція містить оливкову або кукурудзяну, або соняшникову олію, а як спеції - суміш перця чорного і перця духмяного за їх співвідношенням 1:1.

Насіння льону протягом тривалого часу використовується у лікувально-профілактичних цілях завдяки високому вмісту біологічно-активних речовин. Найбільш цінними з них є поліненасичені жирні кислоти ряду омега-3 (ліноленова та інші), полісахариди, які утворюють слиз (рамногалактуронани, арабіноксилани). Слиз має високу в'язкість та може надавати пластичність продукту. Крім позитивного впливу на структурно-механічні властивості, слиз використовується в народній та офіційній медицині для зменшення подразнення при запальних та виразкових процесах на слизових оболонках організму людини, особливо шлунково-кишкового тракту; при катарактах верхніх дихальних шляхів; при лікуванні харчових отруєнь та в багатьох інших випадках.

Композицію для виробництва паштету готують у такій технологічній послідовності. Насіння льону піддають інспекції, видаляють сторонні домішки, промивають водою, після чого заливають гарячою водою (температура 85 °C) з гідромодулем 4 і вистояють протягом 1,2 години. Печінку жилюють, видаляють жовчні протоки, промивають проточною водою для видалення жовчі, подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 2...5 мм. Цибулю ріпчасту та моркву інспектують, видаляють пошкоджені ділянки, чистять, миють, подрібнюють до розміру часток не більше 10 мм. Сіль харчову та спеції інспектують і подрібнюють.

Складання композиції проводять на кутері, куди у відповідності до рецептури зважують та завантажують усі компоненти. Подрібнення проводять протягом 25 хвилин. Композицію подають на фасування у тару, після чого піддають тепловій обробці.

Приклад 1.

- 5 Приготували композицію для виробництва паштету, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка яловича	30
олія оливкова рафінована	10
цибуля ріпчаста	10
відвар насіння льону	37,5
морква	10
сіль харчова	2
спеції (перець чорний та духмяний у рівній пропорції)	0,5.

Приклад 2.

Печінку, цибулю, моркву, сіль харчову та спеції підготовляють як наведено вище.

- 10 Насіння льону піддають інспекції, видаляють сторонні домішки, промивають водою, після чого заливають гарячою водою (температура 65 °C) з гідромодулем 6 і вистояють протягом 3,5 години.

Складання композиції проводять на кутері, куди у відповідності до рецептури зважують та завантажують усі компоненти. Подрібнення проводять протягом 10 хвилин. Композицію подають на фасування у тару, після чого піддають тепловій обробці. Компоненти беруть за наступним співвідношенням мас. %:

- 15
- | | |
|--|------|
| печінка куряча | 60 |
| олія кукурудзяна рафінована | 5 |
| цибуля ріпчаста | 7 |
| відвар насіння льону | 19,8 |
| морква | 7 |
| сіль харчова | 1 |
| спеції (перець чорний та духмяні у рівній пропорції) | 0,2. |

Приклад 3.

Печінку, цибулю, моркву, сіль харчову та спеції підготовляють аналогічно, як наведено вище.

- 20 Насіння льону піддають інспекції, видаляють сторонні домішки, промивають водою, після чого заливають гарячою водою (температура 75 °C) з гідромодулем 5 і вистояють 2,5 години.

Складання композиції проводять на кутері, куди у відповідності до рецептури зважують та завантажують усі компоненти. Подрібнення проводять протягом 15хвилин. Композицію подають на фасування у тару після чого піддають тепловій обробці. Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка свиняча	45
олія соняшникова рафінована	8
цибуля ріпчаста	3
відвар насіння льону	38,5
морква	4
сіль харчова	1,2
спеції (перець чорний та духмяний у рівній пропорції)	0,3.

- 25 Використання запропонованої композиції дає змогу розширити асортимент харчових продуктів, зменшити вміст сумарних жирів, виключити використання тваринних жирів, надати продукту нових властивостей завдяки наявності відвару льону.

При цьому структурно-механічні властивості паштету не змінюються, оскільки відвар насіння льону виконує функцію пластифікатора продукту, яку у традиційних паштетах виконує жир.

30

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Композиція інгредієнтів для виробництва паштету, що містить печінку сільськогосподарських тварин або птиці, жировий компонент, сіль харчову, моркву і цибулю ріпчасту, яка
- 5 **відрізняється** тим, що вона додатково містить відвар насіння льону і спеції, а як жировий компонент композиція містить рослинну олію за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|--|----------|
| рослинна олія | 5-10 |
| цибуля ріпчаста | 2-10 |
| відвар насіння льону | 15-40 |
| морква | 2-10 |
| сіль харчова | 0,8-2,0 |
| спеції | 0,05-0,5 |
| печінка сільськогосподарських тварин або птиці | решта. |
2. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що як рослинну олію вона містить оливкову або кукурудзяну, або соняшникову олію.
- 10 3. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що як спеції вона містить суміш перцю чорного і перцю духмяного при їх співвідношенні, рівному 1:1.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601