



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119795** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/40 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 03468	(72) Винахідник(и): Овсюк Марина Олександрівна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 10.04.2017	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2017, Бюл.№ 19	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПАШТЕТУ М'ЯСНОГО "ДІЄТИЧНИЙ"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування паштету м'ясного, що містить м'ясо куряче, яловичу печінку, яйця курячі, цибулю ріпчасту, моркву, крупу манну, причому вона додатково містить лушпиння цибулі.

UA 119795 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів паштетів профілактичної дії проти виразкової хвороби шлунка з підвищеною антиоксидантною активністю.

5 Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є дієтичний паштет, що містить м'ясо куряче, м'ясо індиче, яловичу печінку, яйця курячі, цибулю ріпчасту, гарбузову олію, моркву, крупу манну [Патент України на корисну модель № 85610].

Склад даної композиції вибрано прототипом.

Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- 10 - м'ясо куряче,
- яловичу печінку,
- яйця курячі,
- цибулю ріпчасту,
- моркву,
- крупу манну.

15 Композиції за прототипом притаманні наступні недоліки.

1. Продукт не містить компонентів, що зумовлюють високу антиоксидантну активність.

2. Продукт має невдосконалену структуру.

20 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування паштету м'ясного "Дієтичний", в якому шляхом введення додаткового компонента - лушпиння цибулі, забезпечити одержання готового продукту з підвищеною антиоксидантною активністю.

25 Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування паштету м'ясного "Дієтичний", що містить м'ясо куряче, яловичу печінку, яйця курячі, цибулю ріпчасту, моркву, крупу манну, відрізняється тим, що вона додатково містить лушпиння цибулі за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	28-35
печінка яловича бланшована	26-30
яйця курячі	7-10
цибуля ріпчаста	8-10
морква	8-10
крупа манна	12-16
лушпиння цибулі	6-8.

30 В розробленій рецептурній композиції введений специфічний компонент - лушпиння цибулі, який містить антиоксидантні речовини, що суттєво корегує антиоксидантний склад готового продукту. Лушпиння використовували сухе, з подальшим подрібненням з манною крупою у співвідношенні 1:2 відповідно. Крупу манну було вибрано, оскільки вона входить до рецептури продукту. Таким чином було полегшено процес подрібнення.

35 Лушпиння цибулі містить вітаміни (групи В, С, Е, каротин, Р, РР), макро- і мікроелементи (кальцій, магній, фосфор, залізо йод, цинк, натрій), антиоксиданти (зокрема кверцетин), фітонциди, флавоноїди, антоціани. Лушпиння позитивно впливає на імунну систему, тому що підвищує вироблення антитіл, захищає організм від зовнішніх несприятливих чинників. Антибактеріальні властивості лушпиння дозволяють ліквідувати запальні процеси в ротовій порожнині, при виразковій хворобі. Цибулиння захищає мембрани клітин від шкідливих ефектів або реакцій, які викликають надмірне окислення в організмі. Лушпиння містить більше 4 % такого антиоксиданту, як кверцетин, який належить до вітамінів групи Р і є цінною біологічно активною речовиною. Користь кверцетину для людського організму дуже велика, оскільки він є

40 сильним протиалергічним, антигістамінним засобом та має антиканцерогенні властивості. Тому паштет м'ясний "Дієтичний" з додаванням лушпиння цибулі повинен стати невід'ємною складовою раціону людей, що хворіють на виразкову хворобу. Таким чином, очевидним є необхідність розширення асортименту паштетів шляхом розробки рецептури, яка дозволить отримати готовий продукт з підвищеною антиоксидантною активністю.

45 Паштет м'ясний "Дієтичний" з додаванням лушпиння цибулі готують у наступному порядку.

М'ясо і цибулю з морквою запікають у духовій шафі. Яйця варять. Змішують інгредієнти і пропускають два рази через м'ясорубку з частими ґратами. Додають подрібнене лушпиння цибулі з манкою і змішують. Додають сіль за смаком.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

м'ясо куряче	28-35
печінка яловича бланшована	26-30
яйця курячі	7-10
цибуля ріпчаста	8-10

морква,	8-10
крупа манна	12-16
лушпиння цибулі	6-8.

Приклади приготування паштету м'ясного "Дієтичний" з додаванням лушпиння цибулі.

Приклад 1.

Приготували паштет м'ясний "Дієтичний", як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

м'ясо куряче	30
печінка яловича бланшована	77
яйця курячі	9
цибуля ріпчаста	8
морква	8
крупа манна	12
лушпиння цибулі Allium sera	6.

5 Визначили основні органолептичні показники якості розробленого паштету м'ясного "Дієтичний" з додаванням лушпиння білої цибулі (Allium sera), що характеризувалися добрими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткового інгредієнта. Антиоксидантна активність при цьому склала 2500 у.о. Дані наведені в таблиці.

10 Приклад 2.

Приготували паштет м'ясний "Дієтичний", як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

м'ясо куряче	79
печінка яловича бланшована	27
яйця курячі	8
цибуля ріпчаста	8
морква	8
крупа манна	14
лушпиння цибулі Gagea lutea	6

15 Визначили основні органолептичні показники якості розробленого паштету м'ясного "Дієтичний" з додаванням лушпиння жовтої цибулі (Gagea lutea), що характеризувалися добрими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткового інгредієнта. Антиоксидантна активність при цьому склала 5833 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 3.

20 Приготували паштет м'ясний "Дієтичний", як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

м'ясо куряче	28
печінка яловича бланшована	26
яйця курячі	10
цибуля ріпчаста	8
морква	10
крупа манна	12
лушпиння цибулі Allium atroviolaceum	6.

25 Визначили основні органолептичні показники якості розробленого паштету м'ясного "Дієтичний" з додаванням лушпиння червоної цибулі (Allium atroviolaceum), що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткового інгредієнта. Антиоксидантна активність при цьому склала 6666 у.о. Дані наведені в таблиці.

Органолептична оцінка та антиоксидантна активність зразків паштетів

Досліджуваний зразок	Колір	Смак і аромат	Антиоксидантна активність, у.о.
Приклад 1 Паштет з <i>Allium sera</i>	Сірий з часточками моркви	Властивий паштету з морквяними часточками	2500
Приклад 2 Паштет з <i>Gagea lutea</i>	Сірий з часточками моркви	Властивий паштету з морквяними часточками	5833
Приклад 3 Паштет з <i>Allium atroviolaceum</i>	Сірий з часточками моркви	Властивий паштету з морквяними часточками з ароматом цибулі	6666

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування паштету м'ясного, що містить м'ясо куряче, яловичу печінку, яйця курячі, цибулю ріпчасту, моркву, крупу манну, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить лушпиння цибулі, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	28-35
яловича печінка	26-30
яйця курячі	7-10
цибуля ріпчаста	8-10
морква	8-10
крупа манна	12-16
лушпиння цибулі	6-8.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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

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