



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **144385** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 13/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2020 02420</p> <p>(22) Дата подання заявки: 16.04.2020</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 26.09.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 25.09.2020, Бюл.№ 18</p>	<p>(72) Винахідник(и): Наконечна Юлія Григорівна (UA), Будник Ніна Василівна (UA), Мацук Юлія Анатоліївна (UA), Кайнаш Алла Петрівна (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва м'ясних паштетів включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку. На стадії приготування фаршу додається овочева добавка, за яку використовують бланшований та подрібнений буряк.

UA 144385 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використана у виробництві паштетів м'ясних.

Відомий спосіб виробництва паштетів, який передбачає: підготовку м'ясної сировини, теплову обробку, охолодження, подрібнення, приготування фаршу, введення овочевих добавок в кількості 7...10 % до маси м'ясної сировини, формування вагових паштетів, запікання, охолодження. Як овочеві добавки використовували моркву, гарбуз, картоплю, корінь селери [1].

Недоліком даного способу є: невідповідність в'язкості та пластичності вимогам до паштетів м'ясних, не привабливий для споживача колір.

Відомий спосіб виготовлення паштетів передбачає: використання соєвої білкової пасти, отриманої шляхом волого-теплової обробки сої з подальшим її подрібненням. Заздалегідь підготовлені компоненти змішують у співвідношенні, %: печінка бланшована - 47,0; соєва білкова паста - 30,0; цибуля смажена - 6,0; морква смажена - 4,4; сіль - 1,5; перець чорний мелений - 1,0; бульйон - 10,1 [2].

Недоліками цього способу є те, що він не забезпечує збагачення м'ясних паштетів біологічно активними речовинами та належною кількістю вітамінів і рослинних волокон, не надає паштетові привабливого кольору. Цей спосіб приготування паштетів м'ясних вибрано як найбільш близький за функціональним призначенням і технічним результатом, який досягається.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити процес виготовлення паштетів м'ясних з овочевими добавками, який би забезпечив збагачення м'ясних паштетів біологічно активними речовинами, вітамінами та харчовими волокнами, покращив органолептичні, функціонально-технологічні та структурно-механічні властивості готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в процесі приготування м'ясних паштетів, який включає підготовку м'ясної сировини, теплову обробку, охолодження, подрібнення, приготування фаршу, введення добавок, формування вагових паштетів, термічну обробку, охолодження, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування фаршу додатково вводять овочеві добавки в кількості 10-15 % до маси м'ясної сировини.

Компоненти беруть у наступному рецептурному співвідношенні, %:

м'ясообріз яловича варена 15,0-25,0
 шкірка свиняча варена
 у вигляді білково-жирової емульсії 8,0-15,0
 шпик 5,0-15,0
 печінка бланшована 15,0-20,0
 овочеві добавки 10,0-15,0
 цибуля смажена 3,0-8,0
 соєвий білковий концентрат або соєве борошно 2,5-4,2
 бульйон решта
 сіль та прянощі 1,5-1,8.

Як овочеву добавку використовували буряк бланшований. Підготовка овочів включає: приймання овочів, сортування, миття в проточній воді, очищення від шкірки та видалення товстого кінця із залишками бадилля, доочищення, повторне миття в проточній воді, інспекцію, нарізання на кубики з розміром ребра 5-7 мм, бланшування у воді або гострою парою при температурі 85 °С протягом 5 хвилин, подрібнення на вовчку з діаметром отворів решітки 2-3 мм.

Буряк багатий залізом (Fe), цинком (Zn) і йодом (I), також містить в своєму складі калій (K), кальцій (Ca), магній (Mg), фтор (F), марганець (Mn), сірку (S), фосфор (P), вітаміни групи B, A, C, D, E, P, PP. Буряк лікує серцево-судинні захворювання. У ньому міститься багато клітковини, яка сприяє зменшенню тригліцеридів і холестерину. Червоний колір буряку надає бетаїн, який покращує роботу кровоносних судин і допомагає знизити рівень гомоцистеїну. Гомоцистеїн - шкідлива для сусідів речовина, її концентрація підвищується, якщо організму не вистачає вітамінів групи B. Також буряк завдяки вітаміну P робить судини еластичними і міцними.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання овочевої добавки, зниження вмісту жиру, додавання м'ясообрізі яловичої для досягнення високих органолептичних показників паштетів; отримання продукту, збалансованого за хімічним складом; збагачення рослинними волокнами, макро- та мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму. Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також за реологічними властивостями, які визначають товарний вигляд продукту.

Запропонований спосіб виробництва м'ясних паштетів передбачає додавання бланшованого буряку під час механічної обробки в кількості 10,0-15 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є оптимальною для одержання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними та структурно-механічними показниками та для підвищення виходу готового продукту. Додавання буряка бланшованого у кількості менше 10 % не забезпечує підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами готового продукту, а також не знижує калорійність паштету. Внесення його більше 15 % зменшує пластичність і ніжність продукту і призводить до загального погіршення сенсорних властивостей паштетних виробів.

Заявлену корисну модель реалізують таким чином. М'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додають подрібнений бланшований буряк, та інші рецептурні інгредієнти і воду або бульйон для гідратації соєвого концентрату чи борошна. Після приготування паштетного фаршу ним наповнюють оболонку, або консервну тару і піддають тепловому обробленню відповідно до традиційної технології.

Використання способу дозволяє отримати низькокалорійний продукт з стабільними сенсорними характеристиками, збагачений біологічно активними речовинами, клітковиною.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці.

20

Таблиця

Рецептури приготування паштетів м'ясних з овочевими добавками

Сировина	Рецептури паштетів		
	№ 1	№ 2	№ 3
Кількість основної сировини, % на 100 кг			
М'ясообріз яловича варена	15	16	25
Шкірка свиняча варена у вигляді білково-жирової емульсії	15	12	8
Шпик	5	10	15
Печінка бланшована	20	18	15
Овочеві добавки	13	15	10
Цибуля смажена	5	3	8
Соєвий білковий концентрат або соєве борошно	2,5	3,4	4,2
Бульйон	23	21	13
Сіль та прянощі	1,5	1,6	1,8
Разом	100	100	100
Висновки	Високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики.	Покращені органолептичні показники, та реологічні властивості готового продукту.	Недостатньо високі органолептичні показники та недостатньо мазеподібна консистенція

Згідно з даною корисною моделлю використовується стандартне обладнання, яке використовують для виробництва паштетів, ковбас, а також стандартне обладнання для виробництва овочевої консервованої продукції.

25

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик паштетів.

Джерела інформації:

5 1. Процес приготування паштетів м'ясних з овочевими добавками: пат. 25521 Україна: МПК (2006) A23J 1/00 № u 200703851; заявл. 06.04.2007; опубл. 10.08.2007, Бюл. № 12.

2. Спосіб приготування консервованого м'ясо-растительного паштета: пат. А. С2: МПК A23L 1/314, A23L 3/00 № 2322095; заявл. 12.04.2006; опубл. 20.04.2008, Бюл. № 6 (близький аналог).

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Спосіб виробництва м'ясних паштетів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування, термічну обробку, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу додають овочеву добавку, за яку використовують бланшований та подрібнений буряк, а компоненти беруть у наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

м'ясообрізь яловича варена	15,0-25,0
шкірка свиняча варена у вигляді	
білково-жирової емульсії	8,0-15,0
шпик	5,0-15,0
печінка бланшована	15,0-20,0
овочеві добавки	10,0-15,0
цибуля смажена	3,0-8,0
соевий білковий концентрат або	
соеве борошно	2,5-4,2
сіль та прянощі	1,5-1,8
бульйон	решта.

20

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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