



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **156948** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 13/20** (2016.01)

**A23L 13/50** (2016.01)

**A23L 33/17** (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: <b>u 2024 01474</b>	(72) Винахідник(и): <b>Поварова Наталя Миколаївна (UA), Дерев'янку Костянтин Володимирович (UA), Дерев'янку Наталія Петрівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>20.03.2024</b>	(73) Володілець (володільці): <b>ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA), ХОРТИЦЬКА НАЦІОНАЛЬНА НАВЧАЛЬНО-РЕАБІЛІТАЦІЙНА АКАДЕМІЯ, вул. 59, Наукове містечко, м. Запоріжжя, 69017 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>22.08.2024</b>	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>21.08.2024, Бюл.№ 34</b>	

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАШТЕТУ ПЕЧІНКОВО-РОСЛИННОГО**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва паштету печінково-рослинного включає підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку. При цьому при приготуванні фаршу використовують бланшовану печінку, попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці, сало свиняче, цибулю ріпчасту пасеровану, яйця, сіль, чорний мелений перець та бульйон або воду.

**UA 156948 U**



Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути використана при виготовленні печінкових паштетів, в тому числі консервів печінково-рослинних.

Відомий спосіб виготовлення печінкових паштетів, що включає подрібнення сирової печінки та свинячого шпику на м'ясорубці, нарізання цибулі ріпчастої та моркви, пасерування овочів, перемішування пасерованих овочів та подрібненої печінки зі шпиком свинячим, термообробку маси на сковородах, повторне її подрібнення на кутерах або м'ясорубці. 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 (патент України на корисну модель № 38992).

Відомий також спосіб виробництва паштету печінкового курячого з використанням сухої пребіотичної суміші, що передбачає теплову обробку (смаження основним способом) печінки зі шпиком, ріпчастою цибулею, охолодження, подрібнення на м'ясорубці, додавання солі кухонної харчової, вершкового масла та перемішування до отримання однорідної консистенції, охолодження маси та пакування. До складу паштету додають бланшовані нут, який впродовж 6 годин вимочують при температурі 95-100 °С, бланшують при температурі 100-120 °С впродовж 50-60 хвилин, молоко, горіхи та суху пребіотичну суміш з розміром часточок  $10^{-3}$ - $10^{-5}$  см, розведену водою в співвідношенні 1:3, при температурі 30-35 °С, компоненти беруть при наступному співвідношенні, кг/1 т готового продукту:

печінка куряча	350-450
порошок кореня цикорію	30-120
порошок топінамбура	120-30
шпик	50
цибуля ріпчаста	50
вершкове масло	100
вода (бульйон)	450
молоко	50
нут	50
паприка червона	2
сіль кухонна харчова	10
горіхи (фісташки)	10,

одержані компоненти перемішують на блендері протягом 10-15 хвилин для отримання однорідної мазеподібної консистенції (патент України на корисну модель № 65405).

Даний спосіб за поставленою задачею та одержаним технічним результатом вибраний як найближчий аналог.

Спільними суттєвими ознаками найближчого аналога і заявленої корисної моделі є наявність наступних ознак: підготовка сировини, подрібнення підготовленої сировини, соління, приготування фаршу, формування, термічна обробка.

Одержаний паштетний фарш збагачений вуглеводмісною сировиною. Однак, продукт, приготований способом за найближчим аналогом, має високу вартість та недостатньо задовільні органолептичні показники, а саме: консистенцією, яка погано намазується, "рихла" та не пастоподібна.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити спосіб виробництва паштету печінково-рослинного, в якому шляхом зміни складу компонентів забезпечити підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами речовинами рослинного походження; розширення використання субпродуктів птиці, покращення органолептичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва паштету печінково-рослинного, що включає підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, згідно з корисною моделлю, при приготуванні фаршу використовують бланшовану печінку, попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці, сало свиняче, цибулю ріпчасту пасеровану, яйця, сіль, чорний мелений перець та бульйон або воду за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

печінка куряча	25,0-35,3
сало свиняче	6,0-26,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	17,0-45,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,0-6,8

сіль кухонна	1,6-1,7
перець чорний мелений	0,01-0,02
бульйон або вода	решта.

Сукупність запропонованих операцій та рецептурне співвідношенням компонентів забезпечує виробництво стабільних за якісними характеристиками паштетів з курячої печінки для виробництва печінково-рослинних паштетів і консервів паштетних.

5 Заявлене рецептурне співвідношення компонентів встановлено експериментальним шляхом і є оптимальним.

Попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці виконують функцію білкового стабілізатора, додавання у паштет амарантових пластівців в кількості менше 17,0 мас. % не надає гарних пластичних властивостей консистенції паштету, а додавання більше 45,0 мас. % знизить органолептичні показники готового продукту.

10 Сало свиняче у кількості до 6,0 мас. % не надає паштету необхідної ніжності, а більше 26,0 мас. % надасть продукту підвищену жирність.

Використання печінки у кількості до 25,5 мас. % не надасть печінкового смаку, притаманного паштету, а більше 35,3 мас. % надасть виробу гіркуватого присмаку.

15 Додавання яєць курячих у співвідношенні 6,0-6,8 мас. % є найбільш оптимальнішим для забезпечення органолептичних показників паштету.

Використання смаженої цибулі більше 10,0 мас. % надасть паштету солодкуватого присмаку, що є не характерним для паштетів.

Внесення солі та перцю чорного меленого є оптимальним у використанні 1,6-1,7 мас. % та 0,01-0,02 мас. % відповідно для забезпечення відповідних смакових властивостей.

20 Додавання до рецептури бульйону або води повинно складати не більше 3,28 мас. %, щоб виріб не був занадто водянистий.

Спосіб здійснюють в наступному порядку:

25 М'ясну сировину (печінку курячу) після відповідної технологічної підготовки подрібнюють з додаванням кухонної солі та перцю чорного меленого і проводять складання паштетного фаршу. На даній стадії додається решта рецептурних компонентів: попередньо гідратовані амарантові пластівці, цибуля ріпчаста пасерована, яйця курячі, вода або бульйон.

Компоненти для приготування паштету печінково-рослинного беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка куряча	25,0-35,3
сало свиняче	6,0-26,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	17,0-45,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,0-6,8
сіль кухонна	1,6-1,7
перець чорний мелений	0,01-0,02
бульйон або вода	решта.

30 Після приготування паштетного фаршу проводять наповнення ним оболонок або консервну тару і піддають тепловій обробці відповідно до традиційної технології.

Приклади приготування паштету печінково-рослинного.

Приклад 1.

Приготували паштет печінково-рослинний, як наведено вище. Компоненти для приготування паштету брали за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка куряча	35,3
сало свиняче	26,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	17,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,8
сіль кухонна	1,6
перець чорний мелений	0,02
бульйон	3,28.

35 Приклад 2.

Приготували паштет печінково-рослинний, як наведено вище.

Компоненти для приготування паштету брали за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка куряча	35,3
сало свиняче	16,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	27,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,8
сіль кухонна	1,6
перець чорний мелений	0,02
бульйон	3,28.

Приклад 3.

Приготували паштет печінково-рослинний, як наведено вище. Компоненти для приготування паштету брали за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка куряча	25,0
сало свиняче	20,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	35,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,0
сіль кухонна	1,63
перець чорний мелений	0,02
бульйон	2,35.

Приклад 4.

5 Приготували паштет печінково-рослинний, як наведено вище. Компоненти для приготування паштету брали за наступним співвідношенням, мас. %:

печінка куряча	30,3
сало свиняче	6,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	43,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,8
сіль кухонна	1,6
перець чорний мелений	0,02
вода	2,28.

Заявлений спосіб дозволяє отримати продукт зі стабільними сенсорними характеристиками, збагачений білками та харчовими волокнами рослинного походження за рахунок комбінування рослинних і тваринних білоквісних інгредієнтів.

10 Характеристика паштету, отриманого за прикладами 1, 2, наведена в таблиці.

Таблиця

Характеристика паштету печінково-рослинного, одержаного за прикладами №№ 1, 2

Приклад № 1	Паштет печінково-рослинний має відповідні смакові характеристики для паштету з печінки, злегка має присмак печінки. Консистенція добре намазується, однорідна, достатньо м'яка. Гармонійне поєднання спецій. Натуральний колір притаманний печінковому паштету.
Приклад № 2	Паштет печінково-рослинний має відповідні смакові характеристики для паштету з печінки. Консистенція добре намазується, однорідна, достатньо м'яка. Гармонійне поєднання спецій. Натуральний колір притаманний печінковому паштету.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Спосіб виробництва паштету печінково-рослинного, що включає підготовку сировини, подрібнення, соління, приготування фаршу, формування і термічну обробку, який **відрізняється** тим, що при приготуванні фаршу використовують бланшовану печінку, попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці, сало свиняче, цибулю ріпчасту

пасеровану, яйця, сіль, чорний мелений перець та бульйон або воду, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

печінка куряча	25,0-35,3
сало свиняче	6,0-26,0
попередньо гідратовані та бланшовані амарантові пластівці	17,0-45,0
цибуля ріпчаста пасерована	10,0
яйця курячі	6,0-6,8,
сіль кухонна	1,6-1,7,
перець чорний мелений	0,01-0,02
бульйон або вода	решта.