



(19) **KG** (11) **1445** (13) **C1** (46) **31.05.2012**
 (51) **A23L 1/317** (2012.01)

ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
 И ИННОВАЦИЙ ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя

(21) 20110029.1

(22) 01.04.2011

(46) 31.05.2012, Бюл. №5

(76) Тамабаева Б.С., Аширбекова Г.Б., Перфильева Д.А. (KG)

(56) Патент KG №662, кл. A23L 1/317, 2004

(54) **Состав для приготовления мясного паштета**

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано в общественном питании.

Задачей изобретения является разработка способа, обеспечивающего расширение ассортимента мясных изделий, повышение биологической ценности и придание продукту антиоксидантных свойств.

Поставленная задача решается тем, что в рецептуру кроме мяса, бульона, лука, соли, специй, вводят растительное масло, комплексную добавку, содержащую смесь таких соков, как яблочный, виноградный, черничный, морковный и клюквенный, и чеснок.

Введение растительного масла позволяет повысить биологическую ценность за счет ненасыщенных жирных кислот, а комплексная добавка придает продукту антиоксидантные свойства за счет витаминов и селена. 1 н.п. ф., 1 з.п. ф., 5 табл.

(21) 20110029.1

(22) 01.04.2011

(46) 31.05.2012, Bull. №5

(76) Tamabaeva B.S., Ashirbekova G.B., Perfilieva D.A. (KG)

(56) Patent KG №662, cl. A23L 1/317, 2004

(54) **Ingredients for meat paste cooking**

(57) The invention relates to the meat industry and can be used in public catering.

Problem of the invention is to work out a method that allows expanding range of meat products, increasing biological value and adds the antioxidant properties to the product.

The problem is solved by the fact that the vegetable oil, complex additive, containing a mixture of juices, like apple, grape, blueberry, carrot, cranberry juice, and garlic are introduced into the receipt except meat, broth, onion, salt and spices.

Addition of vegetable oil improves biological value at the expense of unsaturated fatty acids, and complex additive impart the additive antioxidant properties to the product due to vitamins and selenium. 1 independ. claim, 1 depend. claim, 5 tables.

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано в общественном питании.

(19) **KG** (11) **1445** (13) **C1** (46) **31.05.2012**

Известен состав мясных паштетов, изготавливаемых из различных видов мяса с добавлением жира, лука, бульона, соли и специй. (Справочник по производству консервов. Т. 3. Консервы из мяса, рыбы и молока. – М.: Пищевая промышленность, 1971. – С. 66-67).

Несмотря на получение продукции с высокими органолептическими свойствами, недостатком данного состава является то, что изготовленный паштет не обладает антиоксидантными свойствами, в связи с чем имеет очень маленький срок хранения.

Прототипом данного состава является мясной паштет, изготовленный из мяса, жира, бульона, лука, соли, специй, сывороточного белка в составе белково-жировой эмульсии, глюконата кальция и йодистого калия (Патент KG №662, кл. A23L 1/317, 2004). Недостатком состава является недостаточная стойкость продукта при хранении.

Задачей изобретения является разработать способ, обеспечивающий расширение ассортимента мясных изделий, повышение биологической ценности и придание продукту антиоксидантных свойств.

Поставленная задача решается тем, что в рецептуру кроме мяса, бульона, лука, соли, специй, вводят растительное масло, комплексную добавку, содержащую смесь таких соков, как яблочный, виноградный, черничный, морковный и клюквенный, и чеснок.

Введение растительного масла взамен говяжьего позволяет повысить биологическую ценность за счет ненасыщенных жирных кислот, содержащихся в растительном масле, которых нет в говяжьем жире.

Комплексная добавка содержит антиоксиданты. В таблице 1 приведены некоторые данные химического состава вводимых соков.

Таблица 1

№	Компоненты	Соки					Чеснок
		Яблочный	Виноградный	Черничный	Морковный	Клюквенный	
1	Витамин «С», мг	2,0	3,5	60,0	3,0	13,0	
2	Бета-каротин, мг	-	0,1	1,6	2,1	0,1	
3	Кальций, мг	7,0	45,0	16,0	19,0	19,0	
4	Йод, мкг	2,0	-	-	-	1,0	
5	Железо, мг	1,4	2,0	7,0	-	1,0	
6	Селен, мкг						+

Соотношение вводимых соков 1:1:1:1:1 (в равных долях). Из таблицы 1 видно, что в составе вводимой добавки содержится достаточно большое количество витамина «С», бета-каротина, а в чесноке – селен. Эти три вещества: витамин «С», бета-каротин и селен являются антиоксидантами.

Антиоксиданты – это группа химических веществ различного химического строения, обладающих одним общим свойством способностью связывать свободные радикалы и замедлять окислительно-восстановительные процессы. Антиоксиданты помогают организму снижать уровень повреждения тканей, ускорять процесс выздоровления и противостоять инфекциям.

Введение такой комплексной добавки обеспечивает стойкость готовому продукту.

Варианты состава мясного паштета и сравнительные данные приведены в табл. 2.

Таблица 2

№	Наименование компонентов	Содержание в %						
		Варианты						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Говядина вареная	64	-	-	-	-	-	-
2	Мясо яка вареное	-	64	64	64	64	64	64
3	Жир топленый	14	14	-	-	-	-	-

	говяжий							
4	Лук обжаренный	3	3	3	3	3	3	3
5	Соль	1	1	1	1	1	1	1
6	Перец черный	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Перец душистый	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
8	Бульон	17,8	17,8	17,8	17,6	17,5	17,4	17,3
9	Растительное масло	-	-	14	13	12	11	10
10	Комплексная добавка	-	-	-	1	2	3	4
11	Чеснок	-	-	-	0,2	0,3	0,4	0,5

Органолептический анализ мясных паштетов, изготовленных по 7 вариантам рецептов, свидетельствуют о том, что наилучшее качество продукта было в варианте № 4. При дегустации готовая продукция имела мягкую, мажущуюся консистенцию с приятным вкусом и ароматом.

Использование добавки, состоящей из смеси соков в равных соотношениях и чеснока, повышает антиоксидантные свойства мясного паштета. Установлено, что традиционные мясные паштеты хранятся не более 6 часов, в то время как новый продукт с добавками сохранял все свои органолептические показатели в течение 24-36 часов.

Кроме того, смесь содержит такие минеральные вещества, как кальций, йод, железо, что позволяет придать продукту профилактическую направленность.

Сравнительная характеристика сырья и продуктов, изготовленных по прототипу и предлагаемой рецептуре приведены в таблице 3.

Таблица 3

№	Компоненты	Состав, %	
		известный	предлагаемый
1	Говядина вареная	64	-
2	Мясо яка вареное	-	64
3	Жир топленый говяжий	14	-
4	Лук обжаренный	3	3
5	Соль	1	1
6	Перец черный	0,1	0,1
7	Перец душистый	0,1	0,1
8	Бульон	17,8	17,6
9	Растительное масло	-	13
10	Комплексная добавка	-	1
11	Чеснок	-	0,2

Физико-химические и органолептические показатели представлены в таблицах 4 и 5.

Таблица 4

Показатели	Известный состав	Предлагаемый состав
pH	6,3	6,15
Содержание влаги, %	57,0	58,3
Содержание соли, %	1,2	1,2
Водосвязывающая способность, %	67,8	77,3

Таблица 5

	Внешний вид	Консистенция	Запах	Вкус
Известный состав	Поверхность гладкая, без наплывов бульона, жира	Мажущаяся	Приятный	Приятный, нежный

Предлагаемый состав	Поверхность гладкая, без наплывов бульона, жира	Мажущаяся	Приятный	Приятный, нежный
---------------------	---	-----------	----------	------------------

Применение растительного масла и комплексной добавки (смеси яблочного, виноградного, черничного, морковного, клюквенного соков, а также чеснока) при выработке мясного паштета неизвестно. В связи с чем предложенное техническое решение отвечает требованиям критерия «существенные отличия» и данный состав может быть рекомендован при изготовлении мясного паштета.

Формула изобретения

1. Состав для приготовления мясного паштета, содержащий мясо, жир, бульон, лук, соль, специи, отличающийся тем, что он дополнительно содержит комплексную добавку и чеснок, при этом в качестве жировой основы включено 13 % растительного масла.

2. Состав по п. 1, отличающийся тем, что вводят 1 % комплексной добавки, содержащей яблочный, виноградный, черничный, морковный и клюквенные соки в равных соотношениях.

Выпущено отделом подготовки материалов

Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве Кыргызской Республики,
720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41; факс: (312) 68 17 03