



(19) KG (11) 662 (13) C1 (46) 31.05.2004

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО ПО НАУКЕ И (51)⁷ A23L 1/317
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ПРИ
ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики под ответственность заявителя (владельца)

(21) 20030040.1

(22) 29.04.2003

(46) 31.05.2004, Бюл.№5

(76) Баткибекова М.Б., Тамабаева Б.С., Герасимова Л.К., Мусульманова М.М., Кошоева Т.Р. (KG)

(56) Патент JP 2799195 B2 3127964 A, 1998

(54) Состав для приготовления мясного паштета

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано также в общественном питании при выработке мясных паштетов. Задачей изобретения является повышение пищевой ценности и придание профилактической направленности продукту. Задача решается тем, что в рецептуру, кроме мяса, жира, бульона, лука, соли, специй, вводят сывороточный белок, выделенный из молочной сыворотки, в составе белково-жировой эмульсии, и комплексную добавку, представляющую собой смесь глюконата кальция и йодистого калия в количестве, соответственно, 0.2 и 0.005 %. Изобретение позволяет улучшить пищевую ценность продукта и придать ему профилактическую направленность.

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

Известен состав мясных паштетов, изготавляемых 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 изготовление паштета не дает возможности получить продукт со сбалансированным минеральным составом.

Прототипом предлагаемого состава является мясной паштет, изготовленный из смеси мяса с приправой или специями. Его смешивают с пищевыми волокнами и олигосахаридом (Патент JP 2799195 B2 3127964 A, 1998). Недостатком состава является несбалансированность минерального состава, вследствие чего продукт не имеет профилактической направленности.

Задачей изобретения является повышение пищевой ценности и придание профилактической направленности продукту.

Задача решается тем, что в рецептуру, кроме мяса, жира, бульона, лука, соли, специй, вводят сывороточный белок, выделенный из молочной сыворотки, в составе белково-жировой эмульсии, и комплексную добавку, представляющую собой смесь глюконата кальция и йодистого калия в количестве, соответственно, 0.2 и 0.005 %.

Белково-жировая эмульсия готовится путем смещивания белка, выделенного из молочной сыворотки, растительного масла и бульона в соотношении 1:1:3 и вводится в количестве 30 % к массе сырья. Введение белково-жировой эмульсии позволяет повысить пищевую ценность за счет незаменимых аминокислот, содержащихся в сывороточном белке, и полиненасыщенных жирных кислот, имеющихся в растительном масле.

Введение комплексной добавки обеспечивает профилактическую направленность готовому изделию. Это связано с тем, что в пище должны находиться необходимые микронутриенты в органической форме, в которой они усваиваются организмом. Кальций повышает защитные функции организма, способствует выведению тяжелых металлов, обладает антистрессовым, антиаллергическим действием и способствует нормализации артериального давления.

Для профилактики эндемического зоба паштет был обогащен йодистым калием. Глюконат кальция и йодистый калий были введены в бульон перед составлением белково-жировой эмульсии, что позволило равномерно распределить их по всей массе продукта. Белково-жировая эмульсия вместе с комплексной добавкой вводится в конце технологического процесса.

Варианты состава мясного паштета и сравнительные данные по прототипу приведены в таблице 1.

Таблица 1

№	Наименование компонентов	Содержание, %						
		Варианты						
		1 (прототип)	2	3	4	5	6	7
1	Говядина вареная	64	—	—	—	—	—	—
2	Ячье мясо вареное	—	64	64	64	64	64	64
3	Жир топленый говяжий	14	14	-	7	2.595	2.495	2.49
4	Лук обжаренный	3	3	3	3	2	2	2
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	17.8	—	—	—
9	Растительное масло	—	—	14	7	—	—	—
10	Белково-жировая	—	—	—	—	30	30	30
11	Глюконат кальция	—	—	—	—	0.2	0.3	0.3
12	Калий йодистый	—	—	—	—	0.005	0.005	0.01
	Итого	100	100	100	100	100	100	100

Органолептический анализ мясных паштетов, изготовленных по 7 вариантам рецептур, свидетельствует о том, что наилучшее качество продукта было в варианте № 5. При дегустации готовая продукция имела мягкую, мажущуюся консистенцию со специфическим приятным ароматом и вкусом.

Сравнительная характеристика сырья и продуктов, приготовленных по прототипу и предлагаемой рецептуре приведены в таблице 2.

Таблица 2.

Физико-химические показатели готовой продукции

Показатели, %	Прототип	Предлагаемый состав
Влажность	57.8	58.0
Содержание жира	22.9	13.3
Содержание соли	1.0	1.0

Использование молочного белка, выделенного из молочной сыворотки, в виде белково-жировой эмульсии повышает биологическую ценность и усвоемость мясного паштета, а введение комплексной добавки - смеси глюканата кальция и йодистого калия позволяет придать продукту профилактическую направленность.

Формула изобретения

1. Состав для приготовления мясного паштета, содержащий мясо, жир, бульон, лук, соль, специи, отличающийся тем, что он дополнительно содержит смесь глюканата кальция и йодистого калия в количестве, соответственно, 0.2 и 0.005 %.
2. Состав по п. 1, отличающийся тем, что вместо бульона содержит белково-жировую эмульсию в количестве 30 % к массе сырья, причем в качестве белка используют белок, выделенный из молочной сыворотки.

Составитель описания
Ответственный за выпуск

Бакеева С.К.
Арипов С.К.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41, факс: (312) 68 17 03