



Республика Таджикистан

(19) **TJ** ⁽¹¹⁾ **1136**
(51) **A23L 13/20; A23L13/60**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

(21) 2001467
(22) 22.09.2020
(46) Бюл. 168, 2021
(71)(73) Парпиева Мафтунахон Муротовна (TJ)
(72) Парпиева Мафтунахон Муротовна (TJ)
(54) **СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
МЯСНОГО ПАШТЕТА**
(56) 1. Пат. РФ №2385652, опубл. 10.01.2009
2. Пат. RU 2495597 C1, опубл. 20.10.2013.

(57) Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к составу печеночного паштета. Паштет содержит печень памирского яка, говяжью грудинку, соль поваренная, перец черный молотый, лук репчатый, сахар, масло растительное, измельченные до однородной консистенции семена тыквы и семена кунжута. Компоненты подобраны в определенном оптимальном соотношении.

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к составу печеночного паштета.

Известен паштет, содержащий печень говяжьей или свиную, молоко сухое обезжиренное, масло сливочное несоленое, выжимки ягод брусники или клюквы, воду для гидратации, хлорид натрия, перец черный молотый. Добавление выжимок ягод в рецептуру паштета повышает его биологическую ценность и микробиологическую стойкость, увеличивает выход готового продукта, улучшает витаминный и минеральный состав продукта.

Наиболее близким по технической сущности паштет печеночный, который включает печень одомашненного северного оленя, масло сливочное несоленое, дополнительный растительный компонент, морковь, лук репчатый, перец черный молотый, соль поваренную пищевую. В качестве дополнительного растительного компонента используют чернослив, или грибы, или ламинарию.

Недостатком данного паштета печеночного является относительно низкая пищевая ценность.

Техническим результатом предлагаемого изобретения является разработка паштета из печени памирского яка с различными добавками, повышающими пищевую и биологическую ценность готового продукта.

Технический результат достигается тем, что в состав для приготовления мясного паштета, содержащий печень памирского яка, говяжью грудинку, соль поваренная, перец черный молотый, лук репчатый, сахар, масло растительное измельченные до однородной консистенции семена тыквы и семена кунжута, при следующем соотношении компонентов, масс. %

- печень памирского яка – 50 -53;
- говяжья грудинка – 8 – 8,5;
- соль – 4 – 4,5;
- семена тыквы- 5 – 5,3;
- семена кунжута – 5- 5,3;
- перец черный молотый – 3- 3,5;
- сахар – 3- 3,3;
- лук репчатый – 12 – 20;
- масло растительное – 10-10,3.

Паштет готовят по традиционной технологии, смешивая компоненты в указанном соотношении.

Печень яка ценна по уровню содержания белков и концентрации различных аминокислот. Относительно уменьшенную концентрацию показывает аминокислота лизин (на 1 мг/гр), участвующая в синтезе гормонов, ферментов и антител. При изготовлении пищевого продукта на основе печени яка данный недостаток легко компенсируется целым рядом растительных

добавок, например, семенами кунжута и тыквы. В тыквенных семенах содержится 35–50 % жирного масла, до 35 % белковых веществ, аскорбиновая и салициловая кислоты. В составе незаменимых аминокислот преобладает валин (71,0%), изолейцин (63,6%), триптофан (50,6%) и фенилаланин (49,2%) и лизин; в составе заменимых аминокислот – аргинин (76,9%) и глицин (51,9%).

Технологический процесс заключается в измельчении вареной печени на волчке и дальнейшим перемешиванием на мешалке всех ингредиентов рецептуры.

Пример конкретного выполнения паштета

- печень памирского яка – 50%;
- говяжья грудинка – 8 %
- соль – 4 %;
- семена тыквы- 5 %;
- семена кунжута – 5%;
- душистый перец – 3%;
- сахар – 3%;
- лук репчатый – 12 %;
- масло растительное – 10%.

Мясной продукт готовят следующим образом:

Печень (масс. 500 гр) промывают в холодной проточной воде, нарезают на куски и бланшируют в металлической посуде в течение 20 минут, затем переложат в фарфоровой посуде для охлаждения. После остывания печень измельчают на волчке с решеткой в 2-3 мм.

Измельчают семена тыквы и кунжута с помощью дробильного оборудования СНЕЕРАС и отправляют в духовку для просушки при температуре 110 ° в течение 30 минут.

Репчатый лук сортируют, обрезают концы, очищают, отделяя при этом покровные листья и верхнюю заостренную часть и поврежденные места, моют, нарезают, обжаривают на сливочном масле при температуре 150°C в течение 15 минут.

Ингредиенты взвешивают в соответствии с рецептурой и загружают в куттер в следующей последовательности: сначала загружают предварительно измельченную охлажденную печень, соль, сахар и куттеруют в течение 2-3 мин. Затем вносят, лук обжаренный, душистый перец, сюда же, в куттер добавляется мука, полученная от переработки семян кунжута и тыквы. На заключительном этапе вводят растительное масло.

Полученный паштет отличается нежной, мажущейся консистенцией, повышенной пищевой и биологической ценностью, формируются органолептические свойства.

Органолептические характеристики готового продукта взятого за прототип и опытного образца паштета представлены в таблице 1. (см. приложение 1.)

Таблица 1. Органолептические показатели паштета

Наименование показателя	Опытный образец	Прототип
Внешний вид	Однородная масса светло-коричневого цвета	Светло-коричневая масса
Консистенция	Нежная, мажущаяся, однородная	Пастообразная, однородная по всей массе
Запах и вкус	Свойственный данному виду изделия запах и вкус, без посторонних привкусов и запаха	Свойственный вареной печени с незначительным ароматом пряностей, без посторонних запаха и вкуса

Формула изобретения

Состав для приготовления мясного паштета, содержащий лук репчатый, соль поваренную пищевую, перец черный молотый, отличающийся тем, что используют печень памирского яка, говяжью грудинку, семена тыквы, семена кунжута, сахар, масло растительное, при следующем соотношении ингредиентов мас. %:

- Печень памирского яка – 50 -53;
- Грудинка – 8 - 8,5;

- Соль – 4 - 4,5;
- Семена тыквы- 5 - 5,3;
- Семена кунжута – 5- 5,3;
- Перец черный молотый – 3- 3,5;
- Сахар – 3- 3,3;
- Лук репчатый – 12 - 20;
- Масло растительное – 10-10,6.

Компьютерный набор: Ризоева С.Р.

Заказ	Тираж	Подписное
Национальный патентно-информационный центр РТ 734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а		