



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 239 335** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁷ **A 23 L 1/317, 1/314**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2003111077/13, 17.04.2003

(24) Дата начала действия патента: 17.04.2003

(45) Дата публикации: 10.11.2004

(56) Ссылки: Справочник технолога колбасного производства /Под ред. И.А.Рогова, А.Г.Забашты. - М: Колос 1993, с.231. RU 2168917 C2, 20.06.2001. RU 2137403 C1, 20.09.1999.

(98) Адрес для переписки:
400131, г.Волгоград, ул. М. Рокоссовского,
6, ГУ Волгоградский НИТИ ММС и ППЖ РАСХН

(72) Изобретатель: Горлов И.Ф. (RU),
Юрина О.С. (RU), Семенова И.А.
(RU), Лупачева Н.А. (RU), Сложенкина М.И.
(RU)

(73) Патентообладатель:
ГУ Волгоградский научно-исследовательский
технологический институт мясо-молочного
скотоводства и переработки продукции
животноводства РАСХН (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ДЕТСКИХ МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве мясных продуктов. Способ включает бланширование сырья, измельчение, приготовление фарша, обработку на коллоидной мельнице, термообработку. На стадии приготовления фарша в сырье дополнительно вводят медовый экстракт грецких орехов

молочно-восковой спелости и глицин в количестве соответственно 0,2-0,3 кг и 0,03-0,04 кг на 100 кг сырья. Способ позволяет увеличить сроки хранения получаемого продукта, а также повысить биологическую ценность продукта за счет обогащения его витаминами, гликозидами, флавоноидами, аминокислотами, углеводами и минеральными элементами.

RU 2 2 3 9 3 3 5 C 1

RU 2 2 3 9 3 3 5 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 239 335** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/317, 1/314**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2003111077/13, 17.04.2003

(24) Effective date for property rights: 17.04.2003

(45) Date of publication: 10.11.2004

(98) Mail address:
400131, g.Volgograd, ul. M. Rokossovskogo,
6, GU Volgogradskij NITI MMS i PPZh RASKhN

(72) Inventor: Gorlov I.F. (RU),
Jurina O.S. (RU), Semenova I.A. (RU), Lupacheva
N.A. (RU), Slozhenkina M.I. (RU)

(73) Proprietor:
GU Volgogradskij nauchno-issledovatel'skij
tekhnologicheskij institut mjaso-molochnogo
skotovodstva i pererabotki produktsii
zhivotnovodstva RASKhN (RU)

(54) **METHOD FOR MANUFACTURING MEAT FOOD PATE FOR CHILDREN**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: the suggested method deals with blanching raw material, its reducing, preparing the stuffing, treating upon colloid mill followed by thermotreatment. At the stage of stuffing preparation one should additionally supplement raw material with honey extract of walnuts of milk-wax maturity and glycine at the quantity of

0.2-0.3 kg and 0.03-0.04 kg per 100 kg raw material, correspondingly. The method enables to prolong terms of storage of obtained product and, also, increase biological value of the product due to enriching it with vitamins, glycosides, flavonoids, amino acids, carbohydrates and mineral elements.

EFFECT: higher efficiency of manufacturing.

RU 2 2 3 9 3 3 5 C 1

RU 2 2 3 9 3 3 5 C 1

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве мясных продуктов.

Пищевые вещества, которые определяют здоровье населения, требуются в определенном количестве, в соответствии с рекомендуемыми нормами Всемирной организации здравоохранения. Особо важное значение имеют пищевые вещества, которые организм человека не способен синтезировать, они должны постоянно поступать в организм в составе оптимально сбалансированной пищи, обогащенной аминокислотами, витаминами и минеральными элементами. Это главное условие при разработке новых рецептур мясных продуктов, в особенности для детского питания.

Известен способ получения мясного детского паштета, включающий бланширование сырья, измельчение, приготовление фарша, обработку на коллоидной мельнице, запекание [1].

Рецептура паштета мясного детского высшего сорта (ТУ 49 1052)

Сырье, кг на 100 г:

Говядина жилованная 1 сорта

бланшированная 25

Свинина жилованная полужирная

бланшированная 35

Печень говяжья или свиная

Жилованная бланшированная 20

Молоко коровье обезжиренное сухое 2

Масло коровье несоленое высшего

сорта 3

Масло подсолнечное рафинированное 3

Меланж яичный 2

Крупа манная 5

Лук репчатый жареный 3

Итого 100

Бульон 55 дм³

Пряности и материалы, г на 100 кг сырья:

Соль поваренная пищевая 1500

Сахар-песок 200

Перец душистый молотый 15

Орех мускатный молотый 15

Недостатком данного способа является низкая биологическая ценность продукта и малый срок хранения.

Техническое решение - повышение биологической ценности продукта, увеличение срока его хранения, расширение ассортимента.

Это достигается тем, что при приготовлении паштета на стадии приготовления фарша в сырье дополнительно вводится медовый экстракт грецких орехов молочно-восковой спелости и глицин в количествах соответственно 0,2-0,3 кг и 0,03-0,04 кг на 100 кг сырья.

Медовый экстракт грецких орехов молочно-восковой спелости (далее по тексту экстракт грецких орехов) содержит комплекс биологически активных компонентов меда и зеленых грецких орехов: витамины С, В₁, В₁₂, РР, каротин, дубильные вещества, природные нафтохиноны, микро- и макроэлементы: кальций, магний, фосфор, железо, йод, медь, марганец, фтор, никель, кобальт, органические кислоты, углеводы, пектины. Аминокислота глицин обладает антистрессовым, противоаллергическим и консервирующим действием.

Медовый экстракт грецких орехов молочно-восковой спелости готовят

следующим образом: грецкие орехи молочно-восковой спелости измельчают на кусочки размером 5-7 мм в диаметре, помещают в эмалированную или стеклянную посуду и заливают медом, подогретым до 30 °С, в соотношении орехи:мед=1:5 и настаивают в темном месте при комнатной температуре в течение 42 суток.

Пример осуществления данного способа.

Жилованную свинину, говядину, печень, освобожденную от крупных кровеносных сосудов, остатков жировой ткани, лимфатических узлов, желчных протоков, промывают в холодной проточной воде, нарезают на куски массой 300 - 500 г и бланшируют при кипении в открытых двухстенных котлах при соотношении мясных продуктов и воды 1:3 в течение 15-20 мин. Затем охлаждают до температуры не выше 12 °С.

Охлажденное бланшированное мясное сырье измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, затем на куттере в течение 5-8 мин до получения однородной маэобразной массы. Для получения более нежной консистенции фарш пропускают через коллоидную мельницу. При этом в фарш добавляют жареный лук, соль, молоко, меланж, масло, крупу, перец, мускатный орех, экстракт грецких орехов, глицин и бульон.

Готовые паштеты формируют до температуры в центре паштета до 72 °С и охлаждают при 0-4 °С не более 10 часов до понижения температуры в центре паштета до 0-8 °С и упаковывают.

Рецептура мясного детского паштета "Ореховый"

Сырье, кг на 100 г:

Говядина жилованная 1 сорта

бланшированная 25

Свинина жилованная полужирная

бланшированная 35

Печень говяжья или свиная

жилованная бланшированная 20

Молоко коровье обезжиренное сухое 2

Масло коровье несоленое высшего

сорта 3

Масло подсолнечное рафинированное 3

Меланж яичный 2

Крупа манная 5

Лук репчатый жареный 3

Итого 100

Бульон 55 дм³

Пряности и материалы, г на 100 кг сырья:

Соль поваренная пищевая 1500

Медовый экстракт грецких орехов

молочно-восковой спелости 200

Перец душистый молотый 15

Глицин глицина для пищевых

целей по ТУ 2639-223-05763458-00 30

Орех мускатный молотый 15

Одна из причин, приводящих к порче мясных продуктов, в частности паштетов, это развитие процесса автоокисления липидов. В процессе хранения паштетов происходят гидролитические изменения липидов, которые можно проконтролировать по изменению кислотного числа. Ферментативный процесс гидролиза липидов обуславливается наличием липолитических ферментов, продуцируемых микроорганизмами.

Добавление экстракта грецких орехов и глицина увеличивает сроки хранения мясных паштетов, так как экстракт грецких орехов обладает выраженной противогрибковой и

антибактериальной активностью, препятствует развитию гнилостных микроорганизмов. Это действие усиливает аминокислота глицин, известная своей консервирующей способностью.

Продолжительность хранения образца мясного паштета, приготовленного по предлагаемому способу, составила 8 суток, в то время как продолжительность хранения контрольного образца (приготовленного по той же технологии, но без добавления экстракта грецких орехов и глицина, но с добавлением сахара) составила 4 суток. Испытания проводились при температуре 4 °С.

Гидролитические процессы в образце, содержащем экстракт грецких орехов и глицин, протекают менее интенсивно, что видно по значению кислотного числа. В контрольном образце через 4 суток оно выросло с 1,04 до 1,32 (на 26,9%), а в опытном образце через 8 суток кислотное число выросло с 1,04 до 1,13 (на 8,7%).

Введение в состав паштета экстракта грецких орехов и глицина увеличивает биологическую ценность продукта за счет обогащения его витаминами, гликозидами, флавоноидами, аминокислотами, углеводами и минеральными элементами грецких орехов

молочно-восковой спелости, меда и глицина.

Медовый экстракт грецких орехов замедляет развитие гнилостных микроорганизмов, вызывающих распад белков с накоплением аммиака, тем самым замедляет процесс сдвига рН в щелочную сторону в опытных образцах, что сдерживает каталитическую активность тканевых липаз. Кроме того, экстракт грецких орехов замедляет рост микроорганизмов, продуцирующих липолитические ферменты, что также замедляет процесс порчи продукта, увеличивая сроки его хранения.

Список источников

1. Справочник технолога колбасного производства. Рогов И.А., Забашта А.Г. - М.: Колос, 1993, с.235.

Формула изобретения:

Способ производства детских мясных паштетов, включающий бланширование сырья, измельчение, приготовление фарша, обработку на коллоидной мельнице, термообработку, отличающийся тем, что на стадии приготовления фарша в сырье дополнительно вводят медовый экстракт грецких орехов молочно-восковой спелости и глицин в количествах соответственно 0,2-0,3 кг и 0,03-0,04 кг на 100 кг сырья.

5
10
15
20
25
30
35
40
45
50
55
60