



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2003101655/13, 21.01.2003

(24) Дата начала действия патента: 21.01.2003

(43) Дата публикации заявки: 20.07.2004

(45) Опубликовано: 27.02.2005 Бюл. № 6

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: АЛЕШКЕВИЧ Ю.С. "Технология получения натуральных пищевых красителей и их применение в производстве мясорастительных продуктов", автореферат дис. к.т.н., Краснодар, КубГТУ, 2001, стр. 16-19. RU 2196473 C1, 20.01.2003. RU 2157075 C2, 10.10.2000. RU 2106099 C1, 10.03.1998. КАСЬЯНОВ Г.И. и др. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста, Ростов-на-Дону, издательский центр "МарТ", 2001, стр. 100-101. Пищевая химия, под ред. НЕЧАЕВА А.П., С-Пб, ГИОРД, 2001, стр. 204-205. US 6166230, 26.12.2000. RU 2000066, 07.09.1993.

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55-247, О.И. Квасенкову

(72) Автор(ы):

Квасенков О.И. (RU),
Шаззо Ф.Р. (RU)

(73) Патентообладатель(ли):

ГУ Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (RU)

(54) БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к композиции бутербродной пасты. Бутербродная паста содержит мясо, печень, репчатый лук, крупу и поваренную соль. При этом она дополнительно содержит сухое молоко, сухой белковый полуфабрикат, нут, свеклу, кабачки, СО₂-экстракты лаврового листа, базилика эвгенольного и укропа, препарат, полученный путем последовательного экстрагирования биомассы микромицета *Mortierella spinosa*

неполярным экстрагентом в надкритическом состоянии, водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой с последующим объединением первого экстракта с твердым остатком, и воду. При этом в качестве мяса используют обрезь свиную, а в качестве крупы – рис. Все компоненты взяты при определенном соотношении. Изобретение позволяет получить бутербродную пасту с гармоничными органолептическими свойствами и повышенной усвояемостью питательных веществ.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 246 876** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/317, 1/314, C 12 P**
1/02

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2003101655/13, 21.01.2003**

(24) Effective date for property rights: **21.01.2003**

(43) Application published: **20.07.2004**

(45) Date of publication: **27.02.2005 Bull. 6**

Mail address:
**115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55-247, O.I.
Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):
**Kvasenkov O.I. (RU),
Shazzo F.R. (RU)**

(73) Proprietor(s):
**GU Krasnodarskij nauchno-issledovatel'skij
institut khraneniya i pererabotki
sel'skokhozhajstvennoj produkcii (RU)**

(54) **SANDWICH PASTE**

(57) Abstract:

FIELD: food-processing industry, in particular, sandwich paste composition.

SUBSTANCE: sandwich paste composition comprises meat, liver, bulb onion, groats, and edible salt. Composition further involves dry milk, dry protein semi-finished product, chick-pea, beet, squash, CO₂-extract of laurel leaf, eugenolic basil and dill, preparation produced by sequential

extracting of *Mortierella spinosa* micromycet biomass with the use of non-polar extractant in above-critical state, water, alkaline, water, acid, water, alkaline, and water, with following joining of first extract with solid residue, and water. Meat are pork cuttings and groats is rice. Above components are used in predetermined ratio.

EFFECT: harmonized organoleptical properties and increased digestion of nutritive substances.

R U 2 2 4 6 8 7 6 C 2

R U 2 2 4 6 8 7 6 C 2

Известна бутербродная паста, содержащая говядину, печень, морковь, перец сладкий, репчатый лук, манную крупу, жир топленый свиной, костный бульон, поваренную соль, каррагинан, нитрит натрия, СО₂-экстракт перца черного и краситель (Алешкевич Ю.С. Технология получения натуральных пищевых красителей и их применение в производстве мясорастительных продуктов. Автореферат дис.к.т.н. -Краснодар: КубГТУ, 2001, с.16-19).

Техническим результатом изобретения является получение новой бутербродной пасты с гармоничными органолептическими свойствами и повышенной усвояемостью питательных веществ.

Этот результат достигается тем, что бутербродная паста, содержащая мясо, печень, репчатый лук, крупу и поваренную соль, согласно изобретению дополнительно содержит сухое молоко, сухой белковый полуфабрикат, нут, свеклу, кабачки, СО₂-экстракты лаврового листа, базилика эвгенольного и укропа, препарат, полученный путем последовательного экстрагирования биомассы микромицета *Mortierella spinosa* неполярным экстрагентом в надкритическом состоянии, водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой с последующим объединением первого экстракта с твердым остатком, и воду, в качестве мяса обрезь свиную, а в качестве крупы - рис,

при этом компоненты имеют следующее соотношение по массе:

печень 20
 обрезь свиная 10
 сухой белковый полуфабрикат 4
 сухое молоко 3
 нут 2
 рис 5
 свекла 10
 кабачки 10
 репчатый лук 10
 СО₂-экстракт лаврового листа 0,04
 СО₂-экстракт базилика эвгенольного 0,04
 СО₂-экстракт укропа 0,02
 препарат из биомассы микромицета *Mortierella spinosa* 1
 соль поваренная 1,5
 вода 26.

Сухую биомассу микромицета *Mortierella spinosa* экстрагируют неполярным экстрагентом, например двуокисью углерода или гексаном, в надкритическом состоянии. На этой стадии отделяют первый экстракт, используемый в дальнейшем при получении препарата. Далее биомассу последовательно экстрагируют водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой. Полученный после завершения всех перечисленных стадий экстрагирования твердый остаток объединяют с первым экстрактом.

Пасту готовят по традиционной технологии путем подготовки и смешивания рецептурных компонентов, в том числе сухого белкового полуфабриката по ТУ 10.02.01.92.98, в указанном соотношении по массе, гомогенизации смеси и ее шприцевания в оболочку или фасовки в потребительскую тару с последующей стерилизацией.

Целевой продукт представляет собой однородную массу розово-серого цвета мажущейся консистенции с приятными гармоничными специфическими вкусом и ароматом.

Повышение усвояемости подтверждено опытным путем. При культивировании тест-микроорганизма *Tetrachimena pyriformis* в течение 36 часов при 28°C накопление биомассы на предлагаемом продукте по сравнению с наиболее близким аналогом было больше на 14%.

50

Формула изобретения

Бутербродная паста, содержащая мясо, печень, репчатый лук, крупу и поваренную соль, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит сухое молоко, сухой белковый

полуфабрикат, нут, свеклу, кабачки, CO₂-экстракты лаврового листа, базилика эвгенольного и укропа, препарат, полученный путем последовательного экстрагирования биомассы микромицета *Mortierella spinosa* неполярным экстрагентом в надкритическом состоянии, водой, щелочью, водой, кислотой, водой, щелочью и водой с последующим объединением
5 первого экстракта с твердым остатком, и воду, в качестве мяса - обрезь свиную, а в качестве крупы - рис, при этом компоненты имеют следующее соотношение по массе:

Печень 20
Обрезь свиная 10
Сухой белковый полуфабрикат 4
10 Сухое молоко 3
Нут 2
Рис 5
Свекла 10
Кабачки 10
15 Репчатый лук 10
CO₂-Экстракт лаврового листа 0,04
CO₂-Экстракт базилика эвгенольного 0,04
CO₂-Экстракт укропа 0,02
Препарат из биомассы микромицета
20 *Mortierella spinosa* 1
Соль поваренная 1,5
Вода 26

25

30

35

40

45

50