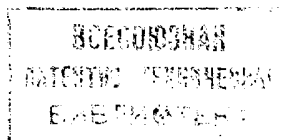




ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГИИТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ



1
(21) 4299441/30-13
(22) 06.07.87
(46) 15.11.89. Бюл. № 42
(71) Белорусский научно-исследовательский и конструкторско-технологический институт мясной и молочной промышленности
(72) А.Ф.Крюков, В.И.Литовко, Е.Н.Герасимчик и Л.П.Шалушкова
(53) 637.523 (088.8)
(56) ТУ49БССР 116-85. Паштет мясной ТУ10БССР 02-150-87. Паштет мясной.
(54) МЯСНОЙ ПАШТЕТ
(57) Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к мясным паштетам. Цель изобретения - увеличение выхода и повышение качества

2
готового продукта. Мясной паштет содержит измельченную щековину или жирную свинину, жилованную печень, смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации и взятых в соотношении (1-1,5):(11-12) мас.ч., манную крупу, мясную массу, полученную при механической обвалке, а также соль и специи при следующем соотношении компонентов, мас. %: щековина или жирная свинина 33-37; жилованная печень 20-22; мясная масса 20-22; манная крупа 7-9; смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации 13-17; соль, специи - остальное.

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к мясным паштетам.

Цель изобретения - увеличение выхода и повышение качества готового продукта.

Мясной паштет содержит измельченную щековину или жирную свинину, жилованную печень, мясо, белковый компонент, соль и специи, а дополнительно - манную крупу, в качестве белкового компонента - смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации и взятых в соотношении (1-1,5):(11-12) мас.ч., в качестве мяса - мясную массу, полученную при механической обвалке, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Щековина или жирная свинина	33-37
Жилованная печень	20-22
Мясная масса	20-22
Манная крупа	7-9
Смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации	13-17
Соль, специи	Остальное

Мясной паштет готовят по одному из следующим вариантов.

I вариант: жилованную щековину и печень в сыром виде измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, затем подогревают до 70-85°С. Загружают в чашу куттера сырье, добавляют массу, полученную при механической дообвалке кости методом прес-

сования, сырую манную крупу, смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации, соль, специи согласно рецептуре. Сырье куттеруют до получения однородной мажущейся массы. Полученную массу формуют в батоны, подвергают термообработке и охлаждают.

II вариант: жилованную щековину, печень, мясную массу, манную крупу, смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации, соль и специи согласно рецептуре загружают в агрегат В2-ОПН для проведения следующих технологических операций: измельчение сырья, варка и тонкое измельчение. Затем готовую паштетную массу формуют и охлаждают.

Использование мясной массы, полученной методом механической дообвалки кости, обусловлено прежде всего рациональным использованием сырья. Другим аспектом использования мясной массы является содержание белка в этом продукте и его аминокислотный состав. Мясная масса является источником ценного мясного белка. Обязательная герметическая обработка мясной массы при выработке паштетов значительно увеличивает перевариваемость этого продукта вследствие частичного перехода в растворенное состояние фракций белков соединительной ткани. Образование гельной матрицы белком коллагеном способствует увеличению водосвязывающей способности системы, что приводит к увеличению выхода готового продукта.

Использование манной крупы в предположенной пропорции решило проблему традиционной органолептики паштета, характеризующейся отсутствием прочной коллоидно-химической связи. Кроме этого, в учет бралась биологическая ценность манной крупы. В соответствии с общепринятыми подходами к моделированию аминокислотного состава и аминокислотной сбалансированности спроектирована белковая композиция, гарантирующая сбалансированный аминокислотный состав и хорошую органолептику паштета.

Использование смеси молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации, в соотношении (1-1,5)-(11-12) обеспечивает образование стабильной гелеобразной

консистенции, обладающей тиксотропными свойствами, высокой водосвязывающей способностью, а также традиционную органолептику паштета.

Сочетание компонентов мясного паштета в весовых соотношениях, указанных в изобретении, позволяет получить качественный мясной паштет с высокой степенью перевариваемости белков ферментами желудочно-кишечного тракта, высоким выходом и традиционной органолептикой.

Увеличение или уменьшение доли составляющих рецептуры относительно установленных пределов приводит к нежелательным эффектам, проявляющимся в снижении качества и выхода готового продукта.

Пример 1. Паштет готовят по следующей рецептуре, мас. %:

Щековина свиная или	
жирная свинина, жилованные	35
Жилованная печень	20
Мясная масса	22
Манная крупа	8
Смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации	13
Соль, специи	Остальное

Белковая смесь состоит из 1 мас. % сывороточного белкового концентрата и 12 мас. % плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации.

Пример 2. Паштет содержит, мас. %:

Щековина или жирная свинина	33
Жилованная печень	21
Мясная масса	20
Манная крупа	7
Смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации	17
Соль, специи	Остальное

Белковая смесь состоит из 1,5 мас. % сывороточного белкового концентрата и 15,5 мас. % плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации.

Пример 3. Паштет содержит, мас. %:

Щековина или жирная свинина	37
Жилованная печень	20

Мясная масса 20
 Манная крупа 7
 Смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом фильтрации 14
 Соль, специи Остальное

Белковая смесь состоит из 1,2 мас. % концентрата сывороточного и 12,8 мас. % плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации.
 Результаты оценки паштетов, полученных по примерам 1-3 и по известной рецептуре, приведены в таблице.

Характеристика	Паштеты, выработанные по примерам			Известная рецептура
	1	2	3	
Белок, %	14,0	14,0	13,0	16,8
Жир, %	18,0	18,0	19,0	28,9
Соотношение жир/белок	1,3	1,3	1,5	1,7
Калорийность, ккал/100 г	218	218	223	327,3
Выход готового паштета, %	106	105	107	92

Из таблицы видно, что паштет, приготовленный на основе предложенной композиции, обладает пониженной калорийностью. Соотношение жир/белок находится в нем в пределах 1,3-1,5, что соответствует современным требованиям науки о питании. Увеличивается выход готового продукта.

25 бой смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации и взятых в соотношении (1-1,5):(11-12) мас.ч., а в качестве мяса используют мясную массу, полученную при механической обвалке, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Мясной паштет, содержащий измельченные щекловину или жирную свинину, жилованную печень, мясо, белковый компонент, соль и специи, отличающийся тем, что, с целью увеличения выхода и повышения качества готового продукта, паштет дополнительно содержит манную крупу, белковый компонент представляет со-

35	Щекловина или жирная свинина	33-37
	Жилованная печень	20-22
	Мясная масса	20-22
	Манная крупа	7-9
40	Смесь молочной сыворотки и плазмы крови, полученных методом ультрафильтрации	13-17
	Соль, специи	Остальное

Редактор А.Маковская Составитель Н.Сальников
 Техред А.Кравчук Корректор В.Кабаций

Заказ 6786/7

Тираж 525

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
 113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101