



Государственный комитет  
СССР  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К ПАТЕНТУ

(11) 727111

(61) Дополнительный к патенту -

(22) Заявлено 05.03.77 (21) 2459355/28-13

(23) Приоритет - (32) 09.03.76

(31) 665207 (33) США

(51) М. Кл.<sup>2</sup>

A 23 L 1/231

Опубликовано 05.04.80. Бюллетень № 13

(53) УДК 637.518  
(088.8)

Дата опубликования описаний 10.04.80

(72) Авторы  
изобретения

Иностранцы  
Хоакин Кастро Лугай  
(Филиппины)  
и Роберт Джеймс Бил (США)

(71) Заявитель

Иностранная фирма  
„Дженерал Фудс Корпорейшн“  
(США)

(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОГО  
ПРОДУКТА

1

Изобретение относится к производству искусственного пищевого продукта типа печени.

Известен способ приготовления пищевого продукта, предусматривающий нагревание смеси белкового материала, углевода и жира в присутствии воды [1].

Этим способом нельзя получить продукт типа печени с ее запахом и структурой.

Целью изобретения является придание продукту запаха и структуры печени.

Это достигается тем, что в качестве белкового материала и углевода используют соответственно кровь и восстанавливающий сахар, а нагревание смеси ведут в автоклаве в течение 10-120 мин при давлении пара 0,35-17,5 кг/см<sup>2</sup>, при этом указанные компоненты берут в следующем соотношении, вес. %: кровь 3-15, восстанавливающий сахар 3-10, жир 25-90, вода 30-60.

Кроме того, в смесь вводят экстракт дрожжей в количестве, равном весу восстанавливающего сахара.

Пример 1. 910 г обесцвеченного говяжьего сала, 910 г воды,

2

91 г высушенной крови и 45,5 г глюкозы смешивают, гомогенизируют, а затем нагревают в автоклаве в течение 15 мин при давлении пара 10,55 кг/см. По мере нагревания смесь приобретает запах и структуру печени. Затем материал нарезают на куски.

Пример 2. Процесс осуществляют так же, как в примере 1, за исключением того, что добавляют 45,5 г экстракта дрожжей. Продукт имеет более сильный запах, чем продукт, полученный по примеру 1.

Формула изобретения

1. Способ приготовления пищевого продукта, предусматривающий нагревание смеси белкового материала, углевода и жира в присутствии воды, отличающийся тем, что, с целью придания продукту запаха и структуры печени, в качестве белкового материала и углевода используют соответственно кровь и восстанавливающий сахар, а нагревание смеси ведут в автоклаве в течение 10-120 мин при давлении пара 0,35-

