



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012102494/13, 26.01.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 26.01.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.08.2013 Бюл. № 22

Адрес для переписки:

355045, г.Ставрополь, ул. Пирогова, 50/1, кв.74,  
Н.П. Оботуровой

(71) Заявитель(и):

Общество с ограниченной ответственностью  
научно-производственная организация  
"Стратегия" ООО НПО "Стратегия" (RU)

(72) Автор(ы):

Судакова Наталья Владимировна (RU),  
Кокоева Вероника Сергеевна (RU),  
Оботурова Наталья Павловна (RU)(54) **МЯСНОЙ ПАШТЕТ И СПОСОБ ЕГО ПРОИЗВОДСТВА**

## (57) Формула изобретения

1. Мясной паштет, содержащий мясное сырье, лук репчатый, бульон, специи и пряности отличающийся тем, что в качестве мясного сырья используется печень говяжья или свиная бланшированная и мясо говядины отварное, лук репчатый используется пассерованным, дополнительно паштет содержит морковь отварную, масло сливочное и пищевой гидролизат при следующем соотношении компонентов, кг на 100 кг несоленого сырья:

Печень говяжья или свиная бланшированная	35
Мясо говядины отварное	25
Масло сливочное	3
Морковь отварная	4
Лук репчатый пассерованный	7
Пищевой гидролизат	20
Бульон	остальное;
а также, г на 100 кг:	
Соль	1500
Перец черный молотый	100

2. Способ производства мясного паштета, включающий предварительную тепловую обработку и измельчение мясного сырья, составление фарша согласно рецептуре, перемешивание компонентов фарша, формование, стерилизацию и охлаждение, отличающийся тем, что дополнительно в фарш перед перемешиванием вносят морковь отварную, лук репчатый пассерованный и пищевой гидролизат; причем пищевой гидролизат получают из свиной шкурки, подвергнутой тепловой обработке при температуре 110-120°C и давлении 10<sup>5</sup> Па в течение 2-3 ч, измельченной до размера кусочков 2-3 мм и подвергнутой обработке раствором ферментного препарата протеолитического действия протолихетермом с концентрацией 0,05-0,052 г/г белка при 45-55°C, рН 6,5-7,0, гидромодуле 1:1 в течение 120-130 мин.