

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(21) **202292007** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки  
**2023.03.31**

(51) Int. Cl. *A23L 13/40* (2006.01)  
*A23L 13/50* (2006.01)  
*A23L 13/60* (2006.01)

(22) Дата подачи заявки  
**2022.07.27**

---

(54) **СОСТАВ МЯСОРАСТИТЕЛЬНОГО ПАШТЕТА ИЗ КОНИНЫ**

---

(31) **2021/0921.2**

(32) **2021.09.29**

(33) **KZ**

(96) **KZ2022/039 (KZ) 2022.07.27**

(71) Заявитель:

**ТОО "КАЗАХСКИЙ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ  
И ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ" (KZ)**

(72) Изобретатель:

**Чоманов Уришбай, Турсунов Алибек  
Алашевич, Жумалиева Торгын  
Мелисовна, Тултабаев Нуржан  
Зулфикарович (KZ)**

(74) Представитель:

**Заиров Б.Ж. (KZ)**

---

(57) Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве мясорастительных паштетов на мясоперерабатывающих предприятиях. Задачей, на решение которой направлено данное изобретение, является повышение объемов производства, расширение ассортимента и улучшение их качества. Техническим результатом, вследствие решения поставленной задачи, является использование в технологии мясopодуKтов белковых добавок со стабильно высокими функциональными свойствами, что создает предпосылки к увеличению, выходу и улучшению потребительских свойств изделий. Указанный технический результат достигается тем, что предлагаемый состав мясорастительного паштета из конины, взяв за основу предпочтения конечных потребителей продукта, имеет следующее соотношение ингредиентов, %: конина: 30,0; курятина: 30,0; жир говяжий топленый: 10,0; тыква: 4,0; морковь: 7,5; лук репчатый: 6,0; мука пшеничная: 2,0; куриный бульон: 10,5.

---

**A1**

**202292007**

**202292007**

**A1**

**СОСТАВ МЯСОРАСТИТЕЛЬНОГО ПАШТЕТА ИЗ КОНИНЫ**

Изобретение относится к мясной промышленности и может быть использовано при производстве мясорастительных паштетов на мясоперерабатывающих предприятиях.

Известен состав мясного паштета (SU №1692524 А1, 30.11.1991г.), применительно к больным анемией, содержащий следующие ингредиенты, мас. %:

Мясо говядины II сорта бланшированное: 20-25

Вареное мясо говяжьих голов: 15-25

Печень бланшированная: 10-19.5

Смесь тыквы и моркови: 10

Селезёнка: 6-10

Плазма крови: 11.76-20.5

Лук обжаренный: 2-3

Меланж: 1-2

Сухое обезжиренное молоко: 2-3

Жир костный: 3-15.

Однако предлагаемый продукт не сбалансирован по пищевой и биологической ценности.

Наиболее близким аналогом (KZ №21288 А4, 15.06.2009г.) к предлагаемому изобретению является композиция для приготовления мясного паштета из конины, включающая мясо говядины, печень, морковь, а также дополнительно мясо конины, легкое, масло сливочное, крахмал, яйцо куриное при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мясо конины:	35,0
Мясо говядины:	18,0
Печень куриная или говяжья:	14,0
Легкое говяжье:	12,0

Сливочное масло:	8,0
Мука или крахмал:	3,0
Яйцо:	2,0
Морковь:	6,0
Лук репчатый:	2,0.

Недостатком известной композиции является то, что состав дорогостоящего мяса (конина - 35%, говядина - 18%) в композиции негативно отражается на себестоимости готовой продукции.

Задачей, на решение которой направлено данное изобретение, является повышение объемов производства, расширение ассортимента и улучшение их качества.

Техническим результатом, вследствие решение поставленной задачи, является использование в технологии мясопродуктов белковых добавок со стабильно высокими функциональными свойствами, что создает предпосылки к увеличению, выходу и улучшению потребительских свойств изделий.

Следует отметить, что конина является легкоусвояемым диетическим мясом, содержащим большое количество полноценного белка, оптимально сбалансированного по аминокислотному составу. Качественный состав белков конины близок к говяжьему мясу, однако количество соединительной ткани в конском мясе выше почти на 30%, поэтому оно более жесткое по сравнению с говядиной. Конский жир в отличие от говяжьего имеет в своем составе намного больше ценных полиненасыщенных жирных кислот, каротиноидов, витамина А и обладает повышенной усвояемостью.

Известно, что конское мясо богато железом, его содержание составляет 3.4 мг%. Также конина понижает содержание в крови холестерина, выступает прекрасным

регулятором обмена веществ, применяется при диетотерапии ожирения и поставляет в организм ряд необходимых микроэлементов, витаминов, незаменимых жиров.

Состав конского мяса обуславливает особенности его органолептических и функционально-технологических свойств, которые необходимо учитывать при разработке новых мясопродуктов.

Кроме того, переработка мяса птицы является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности. Основной продукт отрасли – тушки птиц, которые прошли предварительную переработку и готовы для дальнейшей разделки или продажи в розничных продуктовых магазинах. Продукты переработки мяса птицы всегда востребованы на нашем рынке благодаря высокому качеству, доступной цене и уникальным вкусовым свойствам.

Указанный технический результат достигается тем, что предлагаемый состав мясорастительного паштета из конины, взяв за основу предпочтения конечных потребителей продукта, имеет следующее соотношение ингредиентов, %:

<b>Конина:</b>	30,0
<b>Курятина:</b>	30,0
<b>Жир говяжий топленый:</b>	10,0
<b>Тыква:</b>	4,0
<b>Морковь:</b>	7,5
<b>Лук репчатый:</b>	6,0
<b>Мука пшеничная:</b>	2,0
<b>Куриный бульон:</b>	10,5.

#### **Пример конкретного выполнения.**

Согласно предлагаемому изобретению, проведена отработка состава мясорастительного паштета из конины (в лабораториях ТОО «КазНИИ ППП» при выполнении проекта МСХ

*РК: «Разработка технологии экспортоориентированных новых видов мясных изделий и консервов из мяса конины, говядины, баранины, козлятины и мяса птицы с применением растительного сырья и новых пищевых ингредиентов» по программе «Разработка наукоемких технологий глубокой переработки с/х сырья в целях расширения ассортимента и выхода готовой продукции с единицы сырья», BR10764970), в результате чего было выработано 17кг мясорастительного паштета из конины и упаковано в жестяные банки по 100г.*

Для приготовления мясорастительного паштета из конины мясо зачищают от загрязнений и промывают. Морковь, тыкву и лук репчатый зачищают и промывают в холодной воде. Конину и курятину варят отдельно, в течение 50-60 минут – конину и 30-40 минут – курятину. Далее, измельченные тыква, морковь и лук репчатый бланшируют вместе с жиром говяжьим и небольшим количеством воды в течение 15-20 минут, и затем добавляют муку пшеничную и обжаривают в течение 2-3 минут.

Далее, бланшированное и вареное сырье охлаждают и измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 2-3 мм, а затем обрабатывают на куттере, добавляя тыкву, морковь, лук репчатый, и муку пшеничную. Закаточной машиной наполняют жестяные банки, и затем проводят термическую обработку паштетов в пароварочных камерах. В конце готовые изделия охлаждают под душем холодной воды, и затем в камерах охлаждения.

Мясорастительный паштет имеет приятный вкус с ароматом пряностей и упругую однородную консистенцию, свойственную паштетам.

Таким образом, предлагаемый состав мясорастительного паштета позволит увеличить производство и ассортимент экспортоориентированных мясных изделий, а также снизить себестоимость конечного продукта за счет введения в состав

рецептуры курятину, жира говяжьего, растительных ингредиентов и куриного бульона. Новый состав приготовления полностью сбалансирован по органолептическому и химическому составу.

## ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Состав мясорастительного паштета из конины, включающий конину, морковь, лук репчатый, **отличающийся тем, что** дополнительно содержит курятину, жир говяжий топленый, тыкву, муку пшеничную, куриный бульон при следующем соотношении ингредиентов, %

<b>Конина:</b>	30,0
<b>Курятина:</b>	30,0
<b>Жир говяжий топленый:</b>	10,0
<b>Тыква:</b>	4,0
<b>Морковь:</b>	7,5
<b>Лук репчатый:</b>	6,0
<b>Мука пшеничная:</b>	2,0
<b>Куриный бульон:</b>	10,5

**ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ**

(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

**202292007****А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:**A23L 13/40 (2016.01)  
A23L 13/50 (2016.01)  
A23L 13/60 (2016.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

**Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:**Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)  
A23L 13/00, 13/40, 13/50, 13/60Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если, возможно, используемые поисковые термины)  
Espacenet, ЕАПАТИС, ЕРОQUE Net, Reaxys, Google**В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ**

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
Y	KZ 21288 A4 (ТОВАРИЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КАЗАХСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ) 15.06.2009, реферат	1
Y	Паштет из конины с печенью ягненка. АВАТАР, 30 ноября 2020 [он-лайн] < <a href="https://web.archive.org">https://web.archive.org</a> > [найдено 2022-10-26]. Найдено в < <a href="http://avatar39.ru/pashtet-iz-koniny-s-pechen-yu-yaghenka/">http://avatar39.ru/pashtet-iz-koniny-s-pechen-yu-yaghenka/</a> >	1
Y	KZ 18582 A (РЕСПУБЛИКАНСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ" МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН) 16.07.2007, реферат	1
Y	Вершинина Анна Геннадьевна и др. Разработка мясорастительных паштетов для здорового питания. Техника и технология пищевых производств, 2012, N 1 (24), страницы 1-5	1
A	RU 2198560 C1 (ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ и др.) 20.02.2003, реферат, формула	1
A	KZ 21289 A4 (ТОВАРИЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КАЗАХСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ) 15.06.2009	1
A	RU 2142725 C1 (МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРИКЛАДНОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ) 20.12.1999	1

 последующие документы указаны в продолжении

\* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«E» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«O» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

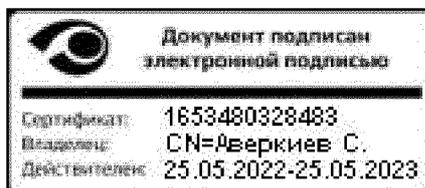
«X» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

«Y» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

«&amp;» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: 14 декабря 2022 (14.12.2022)

Уполномоченное лицо:  
Начальник Управления экспертизы

С.Е. Аверкиев