

Винахід відноситься до м'ясопереробної промисловості, а саме до виробництва комбінованих м'ясопродуктів та кулінарних виробів.

Відомий патент (SU №1178394А. Бюл. №34, 15.09.85 р.), який включає сировину рослинного походження: масло рослинне - 10.2%, борошно пшеничне - 6.6%, цукор-пісок - 2.6%, цибулю пасеровану - 3.3% та сировину рибиного походження: білок-коагулят з ікри мойви - 77%.

Продукт виготовлений за даною рецептурою представляє собою однорідну, тонко подрібнену, мазеподібну консистенцію, має приємний смак і запах. Недоліком продукту є невисока збалансованість сировини за харчовою цінністю.

Відомий також форшмак (UA №43618А. Бюл. №11, 17.12.2001р.), що в якості м'ясної сировини включає: м'ясо яловиче - 20-30%, в якості сировини рослинного походження: картоплю варену - 20-30%, цибулю ріпчасту сиру - 3-7%, моркву сиру - 1-4%, в якості сировини тваринного походження: масло вершкове - 15-25%, сметану - 3-7%, сир твердий - 3-5% та сирі яйця 4-6%. Також форшмак включає білковмісний компонент - соєвий ізолят - 1-2%, м'ясний бульйон - 15-20% та сировину рибиного походження: філе оселедця - 6-8 %.

Продукт виготовлений за даною рецептурою представляє собою однорідну, мазеподібну консистенцію, має приємний смак і запах. Продукт збалансований за хімічним складом. Однак при виробництві форшмаків методом запікання, продукт має погані органолептичні показники (не тримає форму).

В основу винаходу поставлена задача розробки харчового продукту на м'ясній основі, який за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для його виробництва, дозволив би поєднати м'ясну, молочну, рибну та рослинну сировину і отримати готовий продукт з високими показниками якості.

Поставлена задача вирішується тим, що форшмак запечений, включає м'ясо яловиче, картоплю варену, масло вершкове, філе оселедця, цибулю ріпчасту сиру, сир твердий, моркву сиру, яйця сирі, соєвий ізолят, згідно винаходу додатково введено білковий стабілізатор, з наступним рецептурним співвідношенням у %:

Яловичина одностороння	20-30
Картопля варена	20-30
Масло вершкове	4-18
Філе оселедця	6-8
Цибуля ріпчаста сира	3-7
Сир твердий	4-12
Морква сира	3-5
Яйця сирі	3-5
Соєвий ізолят	1-2
Білковий стабілізатор	5-12

Даний причинно-наслідковий зв'язок рецептурних співвідношень по сировині, що використовується, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості запеченого продукту; отримати продукт збалансований за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту.

Введення яловичини більше 30% недоцільне з точки зору збільшення собівартості та надання продукту більшій жорсткості по консистенції. Введення яловичини менше 20% погіршує збалансованість амінокислотного складу та відсотку тваринних білків в рецептурі.

Введення картоплі вареної більше 30% зменшує відсоток повноцінного білку, а при введенні менше 20% призводить до погіршення консистенції та збільшення собівартості продукту.

У випадку наявності в рецептурі більше 18% вершкового масла погіршується якісне співвідношення між білками і жирами в готовому продукті. При введенні менше 4% вершкового масла зменшується кількість тваринних жирів та погіршується мазеподібність консистенції продукту.

Введення філе оселедців більше 8% надає продукту небажаний характерно гострий присмак солоні риби. При наявності в рецептурі менше 6% оселедця погіршується пікантність смаку форшмаку.

При більшому ніж 7% введенні цибулі відчувається небажаний присмак та запах сирі цибулі. Менше ніж 3% введення цибулі погіршує смакові показники форшмаку.

Сир твердий у співвідношенні 4-12% забезпечує виражену пікантність комбінованого продукту, при порушенні процентного введення погіршуються смакові показники.

Морква сира при меншому за 3% введенні погіршує структурний малюнок та привабливість органолептики. Введення моркви більше 5% погіршує смакові показники та консистенцію форшмаку.

Яйця сирі при більшій за 5% кількості в рецептурі збільшують собівартість форшмаку, а при менше 3% введенні знижують кількість повноцінних білків у продукті.

Соєвий ізолят в кількості 1-2% є стабілізуючою структурою та консистенцією складовою. При більшому ніж 2% введенні збільшується собівартість продукту, при менше ніж 1% введенні погіршується консистенція форшмаку.

Білковий стабілізатор, являє собою гідратовану емульсію на основі свинячої шкурки. При введенні менше 5% не дозволяє отримати пружну консистенцію готового продукту, при введенні більше 12% зменшує харчову цінність продукту.

Загальний опис форшмаку

Форшмак запечений, включає м'ясо яловиче, картоплю варену, масло вершкове, філе оселедця, цибулю ріпчасту сиру, сир твердий, моркву сиру, яйця сирі, соєвий ізолят, який відрізняється тим, що додатково введено білковий стабілізатор, з наступним рецептурним співвідношенням у %:

Яловичина одностороння	20-30
Картопля варена	20-30
Масло вершкове	4-18
Філе оселедця	6-8
Цибуля ріпчаста сира	3-7

Сир твердий	4-12
Морква сира	3-5
Яйця сирі	3-5
Соевий ізолят	1-2
Білковий стабілізатор	5-12

Подрібнення, приготування фаршу, термічна обробка фаршмаку проводиться у відповідності з ТУ У02070938.029-2002.

№ прикладу	Відсоток Білкового стабілізатору	Висновки
1	4	Продукт має м'яку консистенцію. Не відповідає вимогам до якості запечених продуктів.
2	5	Продукт відповідає вимогам до якості запечених продуктів. Має мазеподібну консистенцію готового продукту, тримає форму.
3	10	Продукт має оптимальні органолептичні показники, тримає форму. Відповідає вимогам до запечених м'ясопродуктів.
4	12	Продукт має пружну консистенцію. Відповідає вимогам до якості запечених продуктів.
5	14	Продукт має жорстку, не мазеподібну консистенцію. Не відповідає вимогам до технологічних показників запечених м'ясопродуктів.