

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме, до м'ясопереробної галузі і може бути використаний у виробництві січених напівфабрикатів.

Галантин «Особливий», що містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль та перець чорний мелений, згідно винаходу додатково містить кунжутне насіння, кукурудзяну олію, сир твердий, морквяні волокна, а також воду на гідратацію морквяних волокон у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	52,5-55,0
шкірка куряча	11,5-14,5
кунжутне насіння	0,8-3,5
кукурудзяна олія	3,7-6,4
сир твердий	0,8-3,3
морквяні волокна	0,6-3,5
сіль	0,4-2,4
перець чорний мелений	0,06-1,0
вода на гідратацію морквяних волокон	решта

Технічний результат полягає у тому, що дана рецептура дозволяє створити напівфабрикати, збагачені білками, мінеральними речовинами, в т.ч кальцієм, залізом, магнієм, вітамінами, мікроелементами та харчовими волокнами, дає змогу розширити асортимент харчових продуктів оздоровчої дії.