

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

Галантин "Індичий" містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі додатково використовується мигдаль, кукурудзяна олія, сир твердий, морквяні волокна, вода на гідратацію морквяних волокон у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

М'ясо індиче	53,0-55,0
Шкірка куряча	12,0-14,0
Мигдаль	1,5-2,5
Кукурудзяна олія	4,0-6,0
Сир твердий	1,5-2,5
Морквяні волокна	1,0-2,0
Сіль	1,1-1,3
Перець чорний мелений	0,1-0,3
Вода на гідратацію морквяних волокон	решта

Технічний результат полягає в тому, що дана рецептура галантинів з додаванням мигдалю дозволяє створити напівфабрикати, збагачені білками, мінеральними речовинами, зокрема кальцієм, залізом, магнієм, вітамінами та харчовими волокнами, дає змогу розширити асортимент харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.