

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a pateului de ficat.

Procedeul, conform invenției, include cuterizarea ficatului de porc sau de vită și a cărnii de porc sau de vită până la o masă omogenă la temperatura de $0...+4^{\circ}\text{C}$ timp de $2...3$ min, obținerea unei emulsii de grăsimi prin emulsionarea cărnii grase de porc cu bulion la temperatura de $30...35^{\circ}\text{C}$ cu adăugarea izolatului proteic de soia și a laptelui praf degresat la malaxare, amestecarea maselor obținute cu adăugarea sării de bucătărie și a condimentelor, cuterizarea masei amestecate la temperatura de $12...16^{\circ}\text{C}$ timp de $5...7$ min, formarea și tratarea termică a pateului obținut, în care raportul dintre grăsimi și proteine este de $(0,7...0,8):(1,0...1,2)$.

Revendicări: 1

Figuri: 1