

Спосіб одержання антиоксидантного паштету печінкового, що включає підготування рецептурних компонентів, приготування паштетної основи, шляхом подрібнення, термічної обробки та змішування оброблених рецептурних компонентів, і охолодження, який **відрізняється** тим, що до приготованої паштетної основи додатково додають подрібнені плодоніжки родзинкового дерева *Hovenia dulcis* Thunb., змішані з юглоном, отриману суміш подрібнюють до однорідної пастоподібної консистенції, охолоджують до температури 35-40 °С і вносять розчин кверцетину, при цьому приготовану паштетну основу, плодоніжки родзинкового дерева *Hovenia dulcis* Thunb., юглон та кверцетин беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

плодоніжки родзинкового дерева <i>Hovenia dulcis</i> Thunb.	1,4-3,0
юглон	0,7-1,5
кверцетин	0,7-1,5
паштетна маса	решта.