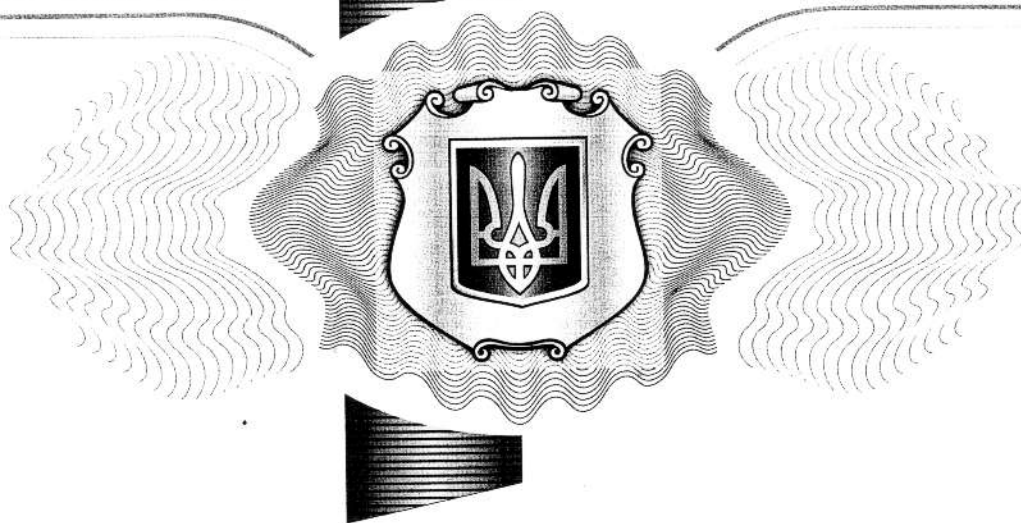




ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 37823

**СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ
СИРОВИНИ З ЦИСТОЗІРОЮ**

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.12.2008.**

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК (2006)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: **u 2008 08750**

(22) Дата подання заявки: **02.07.2008**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2008**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2008, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
**Крижова Юлія Петрівна (UA),
Антонюк Марія Миколаївна (UA),
Проява Катерина Миколаївна (UA),
Самойленко Лариса Василівна (UA)**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул.Володимирська, 68, м.Київ,
01033, Україна**

(54) Назва корисної моделі:

СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ СИРОВИНИ З ЦИСТОЗІРОЮ

(57) Формула корисної моделі:

Січені напівфабрикати на основі рибної сировини з цистозірою, що містять фарш рибний, фарш курячий, пробуджені зернопродукти, картоплю сиру, цибулю, моркву, яйця, масло вершкове, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково містять морські водорості цистозіра чорноморська з наступним рецептурним співвідношенням, мас. %:

фарш рибний	26-29
фарш курячий	25-28
пробуджені зернопродукти	2-4
картопля сира	3-5
цибуля	5-6
морква	5-7
яйця	8-10
масло вершкове	5-6
вода	7-14
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3
морські водорості цистозіра чорноморська	1-2.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою

2 арк.

10.12.2008



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **37823** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під
відповідальність
власника
патенту**(54) СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ СИРОВИНИ З ЦИСТОЗІРОЮ**

1

2

(21) u200808750

(22) 02.07.2008

(24) 10.12.2008

(46) 10.12.2008, Бюл. № 23, 2008 р.

(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, UA, АНТОНЮК
МАРІЯ МИКОЛАЇВНА, UA, ПРОЯВА КАТЕРИНА
МИКОЛАЇВНА, UA, САМОЙЛЕНКО ЛАРИСА ВА-
СИЛІВНА, UA(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Січені напівфабрикати на основі рибної сировини з цистозірою, що містять фарш рибний, фарш курячий, пробуджені зернопродукти, картоплю сиру, цибулю, моркву, яйця, масло вершкове, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково містять морські водорості

сті цистозіра чорноморська з наступним рецептурним співвідношенням, мас. %:

фарш рибний	26-29
фарш курячий	25-28
пробуджені зернопродукти	2-4
картопля сира	3-5
цибуля	5-6
морква	5-7
яйця	8-10
масло вершкове	5-6
вода	7-14
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3
морські водорості цистозіра чорноморська	1-2.

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана з метою групової та індивідуальної профілактики йододефіциту широких верств населення.

Відомі м'ясні січені напівфабрикати, які містять 40% рибного фаршу, 18% соєвої муки, 13% хліба, 20% води і 9% цибулі, а також перець, яйця і сіль [див. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2005. - 848с.].

Недоліком цих напівфабрикатів є знижена якість готового продукту і погіршення реологічних властивостей напівфабрикатів за рахунок додавання соєвої муки.

Відомі січені напівфабрикати, які містять 40-45% рибного фаршу, 15-20% манної крупи, яйця, цибулю і 5% смакових добавок, передбачено також додавання 20-25% м'ясної маси, яку одержано при механічному обвалюванні кісток пресуванням і 15-20% морожених молочних відвіток [див. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2005. - 848с.].

Недоліком цих напівфабрикатів є погіршення реологічних і формуючих властивостей фаршу за рахунок додавання молочних відвіток; через наявність м'ясної маси, яку одержали при механічному обвалюванні кісток пресуванням, відчуваються кісткові вклучення, які неможливо усунути, а також жорстка консистенція котлет.

В основу корисної моделі поставлена задача створення січених напівфабрикатів на основі рибної сировини з цистозірою, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати рибну та натуральну рослинну сировину, зокрема морські водорості цистозіру чорноморську, що задовольнятиме потребу людини у засвоюваному йоді.

Поставлена задача вирішується тим, що січені напівфабрикати на основі рибної сировини з цистозірою містять фарш рибний, фарш курячий, пробуджені зернопродукти, картоплю сиру, цибулю, моркву, яйця, масло вершкове, воду, сіль, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі додатково вносяться морські водорості цистозіра чорноморська з наступним рецептурним співвідношенням, мас. %:

(19) **UA** (11) **37823** (13) **U**

фарш рибний	26-29
фарш курячий	25-28
пробуджені зернопродукти	2-4
картопля сира	3-5
цибуля	5-6
морква	5-7
яйця	8-10
масло вершкове	5-6
вода	7-14
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3
морські водорості цистозіра чорно-морська	1-2.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання морських водоростей цистозіри чорноморської дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості січених напівфабрикатів на основі рибної сировини; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом у найбільш легко засвоюваній формі, необхідним для профілактики йододефіциту в організмі людини.

Введення фаршу рибного менше 26% знижує органолептичні показники та мікроелементний склад готових виробів. Введення фаршу рибного більше 29% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення фаршу курячого менше 25% знижує органолептичні показники та мікроелементний склад готових виробів. Введення фаршу курячого більше 28% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення пробуджених зернопродуктів більше 5% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 4% погіршує мікроелементний склад напівфабрикатів.

Додавання картоплі сирій більше 5% знижує консистенцію фаршу та смакові властивості готового продукту, а введення менше 3% погіршує консистенцію фаршу.

При зниженні кількості цибулі у напівфабрикатах менше 5% погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 6% також погіршує органолептику готових виробів.

Введення моркви більше 7% надає продукту солодкуватого присмаку, а при введенні менше 5% погіршується вітамінний склад напівфабрикатів.

Введення яєць більше 10% призводить до того, що маса стає тугою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 8% не забезпечує достатнього зв'язування фаршу, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення вершкового масла більше 6% підвищує вміст жиру у готовому продукті, а введення вершкового масла менше 5% погіршує смакові властивості продукту.

Додавання води більше 14% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 7% не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості напівфабрикатів.

Додавання солі менше 1,2% та більше 1,3% погіршує смакові властивості.

Введення перцю чорного меленого менше 0,2% та більше 0,3% погіршує смакові властивості.

Введення морських водоростей більше 2% знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1% не забезпечить надходження добової потреби йоду в організм людини.

Приклад 1

Напівфабрикатна маса містить, (мас.%):

фарш рибний	28
фарш курячий	26
пробуджені зернопродукти	3,5
картопля сира	3
цибуля	5
морква	5
яйця	8
масло вершкове	5
вода	13
сіль	1,2
перець чорний мелений	0,3
морські водорості цистозіра чорноморська	2
всього	100.

Приклад 2

Напівфабрикатна маса містить, (мас.%):

фарш рибний	29
фарш курячий	28
пробуджені зернопродукти	2,5
картопля сира	4
цибуля	5
морква	6
яйця	9
масло вершкове	5
вода	9
сіль	1,3
перець чорний мелений	0,2
морські водорості цистозіра чорноморська	1
всього	100.

Приклад 3

Напівфабрикатна маса містить, (мас.%):

фарш рибний	27
фарш курячий	27
пробуджені зернопродукти	2
картопля сира	4
цибуля	5
морква	6
яйця	9,5
масло вершкове	6
вода	10
сіль	1,2
перець чорний мелений	0,3
морські водорості цистозіра чорноморська	2
всього	100.

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур січених напівфабрикатів на основі рибної сировини доцільно вводити морські водорості в кількості 2%. Як зменшення, так і збільшення кількості рибної сировини призводить до небажаних ефектів (погіршується збалансованість амінокислотного складу та реологічні властивості напівфабрикатної маси).

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик січених напівфабрикатів.

Введення до рибної сировини морських водоростей цистозіри чорноморської дозволяє забезпечити організм необхідними білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, надходженням йоду для профілактики йододефіциту в організмі людини.