



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **125827** (13) **U**  
(51) МПК (2018.01)  
**A23L 17/00**  
**A23L 19/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

|  |  |
|--|--|
| <p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 12692</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.12.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.05.2018</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.05.2018, Бюл.№ 10</b></p> | <p>(72) Винахідник(и):<br/><b>Дітріх Ірина Вікторівна (UA),<br/>Ільчук Наталія Вікторівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и):<br/><b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ<br/>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,<br/>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601<br/>(UA)</b></p> |
|--|--|

**(54) РИБНІ ШНІЦЕЛІ З КАПУСТОЮ БРОКОЛІ**

**(57) Реферат:**

Шніцелі рибні містять філе судака (охолоджене), цибулю ріпчасту, петрушку (зелень), молоко, яйця, сухарі та додатково містять подрібнену капусту броколі.

**UA 125827 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва заморожених напівфабрикатів з рибного фаршу з додаванням овочевої сировини, а саме, капусти броколі.

5 Найближчим аналогом є рецептура шніцелів рибних [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенке - К.: А.С.К., 2009. - С. 229], що виробляються з подрібненого філетованого м'яса охолодженого судака з додаванням цибулі ріпчастої, петрушки, сухарів, молока та яєць у наступному співвідношенні компонентів, %:

|                          |      |
|--------------------------|------|
| судак охолоджений (філе) | 66,5 |
| цибуля ріпчаста          | 12,3 |
| петрушка (зелень)        | 2,6  |
| молоко                   | 6,1  |
| яйця                     | 3,2  |
| сухарі                   | 9,3. |

10 Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки шніцелі рибні з філе судака не користуються великим попитом споживачів.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення шніцелів рибних функціонального призначення підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення до складу капусти броколі, надання продукту функціональних властивостей, підсилення смаку та аромату, насичення його біологічно активними речовинами, калієм, натрієм, магнієм, фосфором, залізом, бета-каротином, вітамінами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, С.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у шніцелі рибні, які містять філе судака (охолоджене), цибулю ріпчасту, петрушку (зелень), молоко, яйця, сухарі панірувальні, згідно з корисною моделлю, додатково вносять подрібнену капусту броколі, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| судак охолоджений (філе)   | 39,6-40,2 |
| капуста броколі подрібнена | 26,9-26,3 |
| цибуля ріпчаста            | 12,3      |
| петрушка (зелень)          | 2,6       |
| молоко                     | 6,1       |
| яйця                       | 3,2       |
| сухарі                     | 9,3.      |

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

25 При виробництві шніцелів рибних використовується капуста броколі, яка містить на 100 г продукту: води - 89,3 г; білків - 2,82 г; жирів - 0,37 г; вуглеводів - 6,64 г, у тому числі харчових волокон - 2,6 г, натрію - 33 мг, калію - 316 мг, кальцію - 47 мг, магнію - 21 мг, фосфору - 66 мг, заліза - 0,73 мг, бета-каротину - 0,36 мг, вітаміну В<sub>1</sub>-0,07 мг, вітаміну В<sub>2</sub> - 0,12 мг, вітаміну РР - 0,64 мг, вітаміну С - 89 мг. За вмістом більшості незамінних амінокислот, які містяться в броколі, ця овочева культура не поступається яловичині, а за вмістом ізолейцину, метіоніну і триптофану - білка курячого яйця.

30 Особливо багато в броколі бета-каротину, що потрібен для нормального росту і розвитку організму, підвищення його захисних властивостей до інфекційних захворювань, покращення стану шкіри та слизових оболонок, для сітківки ока. В броколі виявлено індол-3-карбинол - речовина, що уповільнює процеси старіння [Юдічева О.П., Товарознавство. Малопоширені овочі: навчальний посібник. - К: Видавництво Ліра-К, 2017. - С. 62-63].

35 Холін і метіонін, що містяться в броколі, перешкоджають накопиченню холестерину в організмі. Броколі позитивно впливає на процес травлення, містить ніжну клітковину, що не викликає бродіння в кишечнику. Цей продукт використовується як лікувально-дієтичний продукт при авітамінозах та порушеннях обміну речовин.

40 Приклади рецептур рибних шніцелів з додаванням броколі наведено у таблиця.

Приклади рецептур шніцелів рибних з капустою броколі

| Рецептурні компоненти      | Одиниці вимірювання | Значення, %   |   |  |      |       |
|----------------------------|---------------------|---|---|--|------|-------|
|                            |                     | 1   | 2   | 3  | 4    | 5     |
| Судак охолоджений (філе)   | %                   | 45,5  | 39,6  | 39,9   | 40,2 | 33,25 |
| Капуста броколі подрібнена | %                   | 21  | 26,9  | 26,6   | 26,3 | 33,25 |
| Цибуля ріпчаста            | %                   | 12,3  | 12,3  | 12,3   | 12,3 | 12,3  |
| Петрушка (зелень)          | %                   | 2,6   | 2,6   | 2,6  | 2,6  | 2,6   |
| Молоко                     | %                   | 6,1   | 6,1   | 6,1  | 6,1  | 6,1   |
| Яйця                       | %                   | 3,2   | 3,2   | 3,2  | 3,2  | 3,2   |
| Сухарі                     | %                   | 9,3   | 9,3   | 9,3  | 9,3  | 9,3   |
| Всього                     | %                   | 100   | 100   | 100  | 100  | 100   |
| Висновки                   |                     | Шніцелі рибні погано тримають форму, колір золотистий, на розрізі - білий з вкрапленнями зеленого, мають недостатньо виражений смак, присутній легкий аромат капусти, консистенція суха | Шніцелі рибні овальної форми, колір золотистий, на розрізі - білий з рівномірно розподіленими вкрапленнями зеленого кольору, консистенція однорідна, м'яка, соковита, смак приємний, присутній приємний аромат капусти, без сторонніх присмаків і запахів | Шніцелі рибні овальні, золотистого кольору, мають зелений колір на розрізі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками капусти, спостерігається крихкість. Смак і запах яскраво виражені, характерні капусти |      |       |

- 5 Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у отриманні шніцелів рибних шляхом додавання до складу капусти броколі, що дозволяє надати продуктові оригінальних органолептичних властивостей, збагатити його мікроелементами, а також розширити асортимент рибних напівфабрикатів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Шніцелі рибні, що містять філе судака (охоложене), цибулю ріпчасту, петрушку (зелень), молоко, яйця, сухарі, які **відрізняються** тим, що додатково містять подрібнену капусту броколі, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| судак охолоджений (філе)   | 39,6-40,2 |
| капуста броколі подрібнена | 26,9-26,3 |
| цибуля ріпчаста            | 12,3      |
| петрушка (зелень)          | 2,6       |
| молоко                     | 6,1       |
| яйця                       | 3,2       |
| сухарі                     | 9,3.      |

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601