



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138947** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 17/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 06213</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.06.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Іскандарова Ірина Романівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) КОТЛЕТИ РИБНІ З ЗЕРНОМ СПЕЛЬТИ

(57) Реферат:

Котлети рибні з зерном спельти включають філе сібаса, зерно спельти і цибулю ріпчасту.

UA 138947 U

UA 138947 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана у виробництві напівфабрикатів котлет рибних функціонального призначення з зерном спельти.

Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату котлет або биточків рибних (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2015. - С. 229), для яких фарш виробляється з тріски, хліба пшеничного, води, сухарів, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе тріски	54,0
хліб пшеничний	16,2
вода	21,6
сухарі	8,2.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки котлети рибні не користуються великим попитом серед споживачів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення рибного виробу з зерном спельти підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення до рецептури зерна спельти, підсилення смаку та аромату, збагачення його вітамінами В₁, РР, харчовими волокнами, магнієм, марганцем, міддю.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети рибні включають: філе риби, згідно з корисною моделлю, як філе риби містять філе сібаса та додатково містять зерно спельти і цибулю ріпчасту, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе сібаса	60-70
зерно спельти	35-25
цибуля ріпчаста	5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

При виробництві котлет рибних використовується новий вид сировини - зерно спельти. Це вид пшениці з прадавніх часів, що не схрещувалася з іншими сортами пшениці. Вона містить на 100 г продукту: білків - 14,5 г; жирів - 1,7 г; вуглеводів - 71,1 г (у т. ч. харчові волокна - 10,7 г). У 100 г зерна спельти містяться такі вітаміни: В₁ (0,364 мг), В₂ (0,113 мг), В₅ (1,068 мг), В₆ (0,23 мг), В₉ (45 мкг), вітамін Е (0,79 мг), Вітамін К (філохінон) (3,6 мкг), Вітамін РР (ніациновий еквівалент) (6,843 мг). Зерно спельти - це джерело кальцію, заліза, магнію, фосфору, калію, натрію, цинку, міді, марганцю, селену.

Корисні речовини, які містяться у зерні спельти, дуже добре засвоюються організмом людини. Особливість цієї культури в її клейковині, яка майже не викликає алергії у людей, чутливих до цього елемента в пшеничному зерні. Деякі вчені стверджують, що спельта, навпаки, допомагає боротися з глютеїновою хворобою.

Спельта містить майже всі незамінні амінокислоти, які не можуть бути отримані з тваринною їжею. За її цінність та поживні речовини її називають чорною ікрою серед злаків. Особливі розчинні вуглеводи, що містяться в ній, - мукополісахариди - мають здатність укріплювати імунну систему.

Приклади рецептур рибних котлет наведено у таблиці.

Запропоновано введення філе сібаса у кількості 60-70 %, спельти 25-35 %. Це зумовлено тим, що при меншій або більшій кількості готові вироби мають незадовільні органолептичні показники. Введення цибулі ріпчастої у кількості 5 % зумовлено тим, що при такій кількості виріб має ніжну, соковиту консистенцію.

Котлети рибні можуть бути рекомендовані як продукт, збагачений вітамінами В₁, РР (ніациновий еквівалент), харчовими волокнами, магнієм, марганцем, міддю.

Приклади рецептур котлет рибних із зерном спельти

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Філе сібаса	%	55	60	65	70	75
Спельта (зерно)	%	40	35	30	25	20
Цибуля ріпчаста	%	5	5	5	5	5
Всього:	%	100	100	100	100	100
Вміст вітаміну В ₁	%/добова потреба	14,21	13,34	12,46	11,59	10,71
Вміст вітаміну РР (ніациновий еквівалент)	%/добова потреба	33,61	32,97	32,33	31,69	31,05
Вміст магнію	%/добова потреба	19,42	18,58	17,73	16,89	16,04
Вміст марганцю	%/добова потреба	59,66	52,20	44,74	37,29	29,83
Вміст міді	%/добова потреба	20,44	17,89	15,33	12,78	10,22
Вміст харчових волокон	%/добова потреба	12,32	10,79	9,27	7,76	6,21
Висновок:		Котлети мають правильну форму, на розрізі білий колір фаршу з вкрапленням частинок зерна спельти. Фарш має досить щільну консистенцію. Запах та смак яскраво виражений, відповідає зерну пшениці, риба майже не відчувається.	Котлети мають правильну форму, на розрізі білий колір фаршу з вкрапленням частинок зерна спельти. Фарш має гарну, соковиту консистенцію. Запах та смак приємний, гармонійний, риба та зерно спельти знаходяться в найкращому співвідношенні.	Котлети мають правильну форму, на розрізі білий колір фаршу з вкрапленням частинок зерна спельти. Фарш має щільну консистенцію. Дуже виражений смак риби, майже не відчувається спельта.		

5 Такі співвідношення дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати продукт збагачений вітамінами В₁, РР (ніациновий еквівалент), харчовими волокнами, магнієм, марганцем, міддю, за рахунок введення функціонального продукту - зерна спельти.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Котлети рибні з зерном спельти, що включають філе риби, які **відрізняються** тим, що як філе риби містять філе сібаса та додатково містять зерно спельти і цибулю ріпчасту, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе сібаса 60-70
 зерно спельти 25-35

цибуля ріпчаста

5.

5

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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