



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138948** (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 06216</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 КІНОА

(57) Реферат:

Котлети рибні з кіноа включають філе сібаса та кіноа білу.

UA 138948 U

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

5 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.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення рибного виробу з крупою кіноа підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення до рецептури кіноа білої, підсилення смаку та аромату, збагачення його вітамінами В₁, В₂, магнієм, марганцем, міддю, залізом.

15 Поставлена задача вирішується тим, що котлети рибні включають: філе риби, згідно з корисною моделлю як філе риби містять філе сібаса та додатково містять кіноа білу, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе сібаса	65-75
кіноа біла	35-25.

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

20 При виробництві котлет рибних використовується новий вид сировини - кіноа біла. Це вид лободи, який відомий протягом тисячі років. Вона містить високий відсоток білка, клітковини, антиоксидантів, вітамінів і мінеральних речовин: марганець, магній, фосфор, мідь, залізо, цинк, калій і кальцій, вітаміни групи В та Е.

За своїми харчовими показниками кіноа найбільше наближена до материнського молока. Не містить глютену, тому її спокійно можуть вживати люди з алергією на клейковину.

25 Біла кіноа має естрогенні і антибактеріальні властивості.

30 Вона містить на 100 г продукту: білків - 14,1 г; жирів - 6,1 г; вуглеводів - 64,2 г (у т. ч. харчові волокна - 7 г). У 100 г кіноа містяться Вітамін А - 1 мкг, тіамін (В1) - 0,36 мг, рибофлавін (В2) - 0,318 мг, холін (В4) - 70,2 мг, пантотенова кислота (В5) - 0,772 мг, піридоксин (В6) - 0,487 мг, фолієва кислота (В9) - 183 мкг, альфа-токоферол (Е) - 2,44 мг, вітамін РР - 1,52 мг, калій - 563 мг, магній - 197 мг, фосфор - 457 мг, залізо - 4,57 мг, марганець - 2,033 мг, мідь - 590 мкг, селен - 8,5 мкг, цинк - 3,1 мг.

35 Найбільшу частку в жирах складають поліненасичені жирні кислоти (3,3 г на 100 г) і мононенасичені (1,6 г на 100 г). Велику масову частку мають лінолева, олеїнова і пальмітинова кислоти. Ця крупа стимулює травлення, очищає кишечник і підвищує ефективність його роботи.

Приклади рецептур рибних котлет наведено у таблиці.

Із наведених табличних даних видно, що котлети рибні з кіноа у кількості крупи 25-35 % (приклади 2, 3, 4) мають найвищі органолептичні показники.

Котлети рибні можуть бути рекомендовані як продукт, збагачений вітамінами В₁, В₂, магнієм, марганцем, міддю, залізом.

40 Такі співвідношення дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати продукт, збагачений вітамінами В₁, В₂, магнієм, марганцем, міддю, залізом, за рахунок введення функціонального продукту - крупи кіноа білої.

Приклади рецептур котлет рибних із кіноа

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Філе сібаса	%	60	65	70	75	80
Кіноа біла	%	40	35	30	25	20
Всього:	%	100	100	100	100	100
Вміст вітаміну В ₁	%/ добова потреба	14,48	13,62	12,76	11,90	11,03
Вміст вітаміну В ₂	%/ добова потреба	11,07	10,52	9,97	9,42	8,87
Вміст магнію	%/ добова потреба	28,70	26,99	25,28	23,56	21,85
Вміст марганцю	%/ добова потреба	40,66	35,58	30,50	25,41	20,33
Вміст міді	%/ добова потреба	23,60	20,65	17,70	14,75	11,80
Вміст заліза	%/ добова потреба	14,81	13,63	12,5	11,38	10,19
Висновок:		Котлети мають правильну форму, на розрізі білий колір фаршу з вкрапленням частинок кіноа. Фарш має досить щільну консистенцію. Яскраво виражений запах та смак зерна кіноа, риба майже не відчувається.	Котлети мають правильну форму, на розрізі білий колір фаршу з вкрапленням кіноа. Фарш має гарну, соковиту консистенцію. Запах та смак приємний, гармонійний, риба та кіноа знаходяться в найкращому співвідношенні.	Котлети мають правильну форму, на розрізі білий колір фаршу з вкрапленням кіноа. Фарш має щільну консистенцію. Дуже виражений смак і запах риби, майже не відчувається кіноа.		

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Котлети рибні з кіноа, що включають філе риби, які **відрізняються** тим, що як філе риби містять філе сібаса та додатково містять кіноа білу, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|-------------|--------|
| філе сібаса | 65-75 |
| кіноа біла | 25-35. |

10

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