



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120239** (13) **C2**

(51) МПК (2019.01)

A23L 17/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 11714</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.11.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.10.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.04.2019, Бюл.№ 7</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2019, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Сомик Олена Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Здобнов А.И. и др. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с. – С.229 UA 97150 U, 10.03.2015 UA 125827 U, 25.05.2018 UA 125826 U, 25.05.2018 UA 61161 U, 11.07.2011 UA 126448 U, 25.06.2018 RU 2016116608 A, 02.11.2017 RU 2016142198 A, 27.04.2018 Здобнов А.И. и др. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с. – С.234</p>
---	---

(54) КОТЛЕТИ РИБНІ

(57) Реферат:

Винахід стосується котлет рибних, що містять філе минтая, хліб пшеничний, молоко, сухарі та рослинну олію, причому котлети додатково містять квашену білокачанну капусту.

UA 120239 C2

Винахід належить до харчової промисловості і може бути використаний у виробництві котлет рибних функціонального призначення з квашеною білокачанною капустою.

Найближчим аналогом є рецептура котлет рибних (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.: А.С.К., 2009. - С. 229), що виробляються з філе минтая, хліба пшеничного, молока, сухарів та рослинної олії, у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе минтая	50,0
хліб пшеничний	15,0
молоко	20,0
сухарі	7,5
рослинна олія	7,5.

Котлети рибні не користуються великим попитом серед споживачів через такі недоліки даного продукту: низькі поживні властивості та невисокі смакові характеристики.

В основі винаходу поставлена задача створення складу котлет рибних підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями шляхом додавання до рецептури функціонального інгредієнту - квашеної білокачанної капусти для підсилення смаку та аромату, а також насичення напівфабрикату біологічно активними речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети рибні, які містять філе минтая, хліб пшеничний, молоко, сухарі та рослинну олію, згідно з винаходом, додатково містять квашену білокачанну капусту, у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе минтая	40,0-35,0
квашена білокачанна капуста	10,0-15,0
хліб пшеничний	15,0-14,0
молоко	20,0-19,0
сухарі	7,5-8,5
рослинна олія	7,5-8,5.

Таблиця

Приклади рецептур котлет рибних

Рецептурні компоненти	Значення			
	1	2	3	4
Філе минтая, %	45,0	40,0	35,0	30,0
Квашена білокачанна капуста, %	5,0	10,0	15,0	20,0
Хліб пшеничний, %	17,0	15,0	14,0	13,0
Молоко, %	23,0	20,0	19,0	18,0
Сухарі, %	4,5	7,5	8,5	9,5
Рослинна олія, %	5,5	7,5	8,5	9,5
Всього, %	100	100	100	100
Органолептична оцінка якості готового виробу	Зовнішній вигляд: овально-приплюснута форма, без тріщин, не підгоріла. Колір: однорідний, на поверхні - коричневий, на розрізі - сірий. Консистенція: тверда, суха. Смак: смаженої риби, недостатньо солоний, присмак квашеної капусти відсутній. Запах: смаженої риби, аромату квашеної капусти немає.	Зовнішній вигляд: овально-приплюснута форма, без тріщин, не підгоріла. Колір: однорідний, на поверхні - коричневий, на розрізі - кремовий з морквяними вкрапленнями. Консистенція: однорідна, соковита. Смак: смаженої риби, в міру кислий та в міру солоний. Запах: смаженої риби з ароматом квашеної капусти.	Зовнішній вигляд: овально-приплюснута форма, розпадається, підгоріла. Колір: неоднорідний, на поверхні темно-коричневий, на розрізі - кремовий з морквяними вкрапленнями. Консистенція: рихла, соковита. Смак: смаженої риби, занадто кислий з жирнуватим присмаком та солоний. Запах: смаженої риби з ароматом квашеної капусти.	
Висновки	Недостатня кількість квашеної капусти	Найкращий результат	Забгато квашеної капусти	

Продовження таблиці

Вміст вітаміну С, г	2	3,5	4,9	6,4
Вміст харчових волокон, г	0,9	1,1	1,2	1,3

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

5 При виробництві котлет рибних використовується новий вид сировини - квашена білокачанна капуста, яка містить на 100 г продукту: білків - 1,8 г; жирів - 0,1 г; вуглеводів - 3,0 г, харчових волокон - 2,0 г; вітаміну С - 30,0 мг; калорійність - 23 кКал (96,23 кДж).

Біологічно активні речовини, які входять до складу квашеної білокачанної капусти, мають позитивний вплив на функціонування організму людини:

10 харчові волокна сприяють зростанню і розвитку нормальної кишкової мікрофлори, мають пребіотичні властивості, утворюють сполуки з токсичними речовинами і радіонуклідами та виводять їх з організму,

15 вітамін С (аскорбінова кислота) зміцнює стінки судин, сприяє швидкому загоєнню ран, знищує антибіотики та інші чужорідні речовини, що надходять всередину організму, надає антиоксидантну дію.

Саме тому квашена білокачанна капуста може використовуватись як харчовий інгредієнт в рецептурі страв функціонального призначення.

Приклади рецептур котлет рибних наведено у табл.

20 Із наведених табличних даних видно, що котлети рибні з квашеною білокачанною капустою у кількості капусти 10,0-15,0 % (приклади 2, 3) мають найкращі органолептичні показники порівняно з іншими зразками.

Котлети рибні з квашеною білокачанною капустою збагачені вітаміном С у кількості 3,5-4,9 г на 100 г продукту та харчовими волокнами у кількості 1,1-1,2 г на 100 г продукту.

25 Технічний результат полягає в отриманні котлет рибних підвищеної біологічної цінності та з поліпшеними органолептичними показниками.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

30 Котлети рибні, що містять філе минтая, хліб пшеничний, молоко, сухарі та рослинну олію, які **відрізняються** тим, що додатково містять квашену білокачанну капусту, при наступному співвідношенні компонентів, %:

філе минтая	35,0-40,0
квашена білокачанна капуста	10,0-15,0
хліб пшеничний	14,0-15,0
молоко	19,0-20,0
сухарі	7,5-8,5
рослинна олія	7,5-8,5.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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