



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120238** (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 11710</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.231 UA 126448 U, 25.06.2018 UA 125826 U, 25.05.2018 UA 122827 U, 25.05.2018 UA 61161 U, 11.07.2011 RU 2016116632 A, 02.11.2017 RU 2017101289 A, 16.07.2018 RU 2576168 C1, 27.02.2016 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 Дітріх І.В. та ін.. Використання капусти сорту Романеско в технології оздоровчого харчування // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів та студентів, 23-24 квітня 2018р., м. Київ. - НУХТ, 2018. - С. 432</p>
--	---

(54) ЗРАЗИ РИБНІ

(57) Реферат:

Винахід стосується зраз рибних, що містять філе минтая, хліб пшеничний, молоко, цибулю ріпчасту, кулінарний жир та сухарі, причому зрази додатково містять квашену червонокочанну капусту.

UA 120238 C2

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

5 Найближчим аналогом є рецептура зраз 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. 231), що виробляються з філе минтая, хліба пшеничного, молока, цибулі ріпчастої, печериць свіжих, кулінарного жиру та сухарів, у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе минтая	39,0
хліб пшеничний	11,7
молоко	15,6
печериці свіжі	9,8
цибуля ріпчаста	16,6
кулінарний жир	2,4
сухарі	4,9.

Зрази рибні є популярними серед споживачів завдяки своїм високим смаковим характеристикам, але їх поживні властивості не дуже високі.

10 В основі винаходу поставлена задача створення складу зраз рибних підвищеної біологічної цінності з високими органолептичними властивостями - шляхом додавання до рецептури квашеної червонокачанної капусти для насичення напівфабрикату біологічно активними речовинами.

15 Поставлена задача вирішується тим, що зрази рибні, які містять філе минтая, хліб пшеничний, молоко, цибулю ріпчасту, кулінарний жир та сухарі, згідно з винаходом додатково містять квашену червонокачанну капусту, у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе минтая	39,0-40,0
хліб пшеничний	11,7-10,7
молоко	15,6-16,7
квашена червонокачанна капуста	14,7-15,7
цибуля ріпчаста	11,7-7,6
кулінарний жир	3,4-4,4
сухарі	3,9-4,9.

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

20 При виробництві зраз рибних використовується новий вид сировини - квашена червонокачанна капуста, яка містить на 100 г продукту: білків - 0,8 г; жирів - 0,2 г; вуглеводів - 5,1 г; харчових волокон - 1,9 г; вітаміну С - 60,0 мг; антоціанів - 28,3 мг; калорійність - 26 кКал (108,78 кДж).

Квашена червонокачанна капуста позитивно впливає на організм людини завдяки своєму складу, що багатий на біологічно активні речовини.

25 Харчові волокна мають пребіотичні властивості, сприяють зростанню і розвитку нормальної кишкової мікрофлори, виводять з організму сполуки із токсичними речовинами і радіонуклідами.

Аскорбінова кислота зміцнює стінки судин, сприяє швидкому загоєнню ран, знищує антибіотики та інші чужорідні речовини, що надходять всередину організму, надає антиоксидантну дію, знижує ризик кровотечі.

30 Антоціани (природні барвники) є сильними антиоксидантами і вторинними метаболітами, сприятливо впливають на весь організм, в тому числі і на роботу мозку, зменшують ламкість капілярів і судин (запобігають кровотечі), зміцнюють серцевий м'яз, допомагають у боротьбі з інфекціями, покращують обмін речовин і уповільнюють старіння органів.

35 Саме завдяки цьому, квашена червонокачанна капуста може використовуватись як харчовий інгредієнт в рецептурі страв функціонального призначення.

Приклади рецептур зраз рибних наведено у табл. 1.

Приклади рецептур зраз рибних

Рецептурні компоненти	Значення			
	1	2	3	4
Філе минтая, %	37,0	39,0	40,0	42,0
Хліб пшеничний, %	13,7	11,7	10,7	6,7
Молоко, %	14,6	15,6	16,7	17,6
Квашена червонокочанна капуста, %	12,8	14,7	15,7	16,6
Цибуля ріпчаста, %	15,6	11,7	7,6	5,8
Кулінарний жир, %	2,4	3,4	4,4	5,4
Сухарі, %	3,9	3,9	4,9	5,9
Всього, %	100	100	100	100
Органолептична оцінка якості	Зовнішній вигляд: кругла та приплюснута форма, без тріщин, не підгоріла. Колір: однорідний, на поверхні - світло-коричневий, на розрізі - кремовий, з краплями червонокочанної капусти. Консистенція: м'яка, суха. Смак: смаженої риби, з кислуватим присмаком, не солоний. Запах: смаженої риби без аромату квашеної капусти.	Зовнішній вигляд: кругла та приплюснута форма, без тріщин, не підгоріла. Колір: однорідний, на поверхні - світло-коричневий, на розрізі - майже червоний, місцями має кремовий відтінок. Консистенція: однорідна, соковита. Смак: смаженої риби, в міру кислий та в міру солоний. Запах: смаженої риби з ароматом квашеної капусти.	Зовнішній вигляд: кругла та приплюснута форма, розпадається, підгоріла. Колір: на поверхні коричневий, на розрізі - червоний. Консистенція: рихла, соковита. Смак: смаженої риби, з яскраво вираженим кислим присмаком, в міру солоний. Запах: смаженої риби з ароматом квашеної капусти.	
Висновки	Замало капусти	Найкращий результат	Забгато капусти	
Вміст вітаміну С, г/100 г	9,7	10,4	10,6	10,7
Вміст харчових волокон, г /100 г	1,4	1,3	1,1	0,9
Вміст антоціанів, г/100 г	3,6	4,2	4,4	4,7

5 Із наведених табличних даних видно, що зрази рибні з квашеною червонокочанною капустою у кількості капусти 14,7-15,7 % (приклади 2, 3) мають кращі органолептичні показники, ніж у інших зразків.

Отриманий функціональний продукт буде збагачений вітаміном С у кількості 10,4-10,6 г на 100 г продукту, харчовими волокнами у кількості 1,3-1,1 г на 100 г продукту та антоціанами у кількості 4,2-4,4 г на 100 г продукту, також даний напівфабрикат буде мати високі органолептичні показники.

10 Технічний результат полягає в отриманні зраз рибних з квашеною червонокочанною капустою підвищеної біологічної цінності за рахунок збагачення продукту вітаміном С, харчовими волокнами та антоціанами.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Зрази рибні, що містять філе минтая, хліб пшеничний, молоко, цибулю ріпчасту, кулінарний жир та сухарі, які **відрізняються** тим, що додатково містять квашену червонокочанну капусту, при наступному співвідношенні компонентів, %:

5	філе минтая	39,0-40,0
	хліб пшеничний	10,7-11,7
	молоко	15,6-16,7
	квашена червонокочанна капуста	14,7-15,7
	цибуля ріпчаста	7,6-11,7
	кулінарний жир	3,4-4,4
	сухарі	3,9-4,9.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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

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