



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **139170** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 17/00
A23L 19/10 (2016.01)
A23L 27/40 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 06047</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.05.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Решетник Софія Русланівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ПАРОВІ РИБНІ КОТЛЕТИ З ТОПІНАМБУРОМ

(57) Реферат:

Парові рибні котлети з топінамбуром містять філе риби, яйця, сіль. Як філе риби використано філе скумбрії, яйця використано перепелині, додатково містять топінамбур та борошно рисове.

UA 139170 U

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

Найближчим аналогом корисної моделі є рецептура напівфабрикату котлет парових рибних (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - К.: А.С.К., 2009. - С. 231), що виробляються з філе сома, хлібу, молока, яєць курячих, солі, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сом (філе)	72
хліб	9
молоко	14
яйця курячі	4
сіль	1.

Недоліком даного продукту є: середні органолептичні показники та смакові властивості, а також недостатня харчова та біологічна цінність. Через вказані недоліки парові рибні котлети не користуються великим попитом серед споживачів, особливо серед дітей дошкільного та шкільного віку.

В основу корисної моделі поставлена задача створити парові рибні котлети з топінамбуром підвищеної біологічної та харчової цінності з вдосконаленням смакових властивостей, також поліпшенням органолептичних властивостей. Особливою ознакою даної страви є багатофункціональність продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що парові рибні котлети з топінамбуром, які містять філе риби, яйця, сіль, згідно з корисною моделлю, як філе риби використано філе скумбрії, яйця використано перепелині, додатково містять топінамбур та борошно рисове, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе скумбрії	52,5-57,5
топінамбур	38,5-33,5
яйця перепелині	6
борошно рисове	2,5
сіль	0,5.

Заміна традиційних складників рецептури на більш біологічно цінні продукти харчування призводить до підвищення певного ряду показників. Підсилення смаку, аромату, зовнішнього вигляду, вітамінного складу, насичення його біологічно активними речовинами, редагування хімічного складу.

При виробництві парових рибних котлет використовується топінамбур, від лат. *Helianthus tuberosus* L., який має такий хімічний склад продукту на 100 гр.: білки - 2,1; жири - 0,1; вуглеводи - 12,8; харчові волокна - 4,5; вітамін С - 6 мг; вітамін А - 2 мг; вітамін В₄-30 мг; вітамін В₅-0,397 мг; вітамін В₆-0,1 мг; вітамін РР - 1,6 мг; калій – 200 мг; магній - 17 мг; фосфор - 78 мг; залізо - 3,4 мг; кремній - 8 мг.

З використанням топінамбуру продукт має більш привабливий вигляд, окрім цього відбувається зміна хімічного та біологічного складу. Краще засвоєння організмом тваринної сировини, за рахунок рослинної.

Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу топінамбуру, позитивно впливають на функціонування організму, складають від добової норми, % на 100 г продукту:

кремній	26,7
харчові волокна	22,5
фосфор	9,8
вітамін РР	8
калій	8.

Приклади розроблення рецептур парових рибних котлет із топінамбуром наведено у Таблиці

Таблиця

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Філе скумбрії	%	45,5	52,5	55,5	57,5	65,5
Топінабур	%	45,5	38,5	35,5	33,5	25,5
Яйця перепелині	%	6	6	6	6	6
Борошно рисове	%	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Сіль	%	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Всього	%	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %
Кремній	% (доб. потр.)	29	21,2	19,5	18,8	14
Харчові волокна	%	26,5	20	19	19	14
Фосфор	%	55,9	59,4	61,1	61,6	66,3
Вітамін РР	%	76,5	78,2	81,5	82,1	91,8
Калій	%	22,5	21,5	21,7	21,7	22,4
Вітамін РР	%	47,2	50,2	52,9	53,5	61,2
Вітамін В ₅	%	36,6	42,6	43,3	43,7	45,2
Вітамін В ₄	%	42,8	60,9	61,6	62,5	63
Хром	%	133	136	143	144	164
Висновки		Смак слабовиражений, рибний, зміни не відчутні, колір блідий.	Смак помірно солодкий, гармонійний, колір більш виражений.		Смак солодкий, не має гармонійних смакових властивостей.	

Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу топінамбуру, позитивно впливають на функціонування організму, а саме: кремній, харчові волокна, фосфор, вітамін РР, калій.

5 Кремній, що міститься в готовій страві, задовольняє добову потребу на 40 %.

Введення філе скумбрії у кількості 52,5-57,5 % зумовлено тим, що готовий виріб має кращі органолептичні та хімічні показники.

10 Введення перепелиних яєць обумовлюється відмінною ознакою - відсутністю мікроорганізмів, які викликають сальмонельоз. Перепелині яйця не викликають алергічних реакцій, за рахунок білка - овомукоїд, який міститься в продукті.

Введення солі у кількості 0,5 % зумовлено тим, що при такій кількості страва залишається соковитою, за рахунок меншого зв'язування вільної вологи.

Введення борошна (2,5 %) та перепелиних яєць (6 %) у таких кількостях зумовлено тим, що в такій кількості виріб має найкращі технологічні та органолептичні показники.

15 Парові рибні котлети з топінабуром можуть бути рекомендовані як функціональний продукт для дієтичного харчування.

Із наведених табличних даних видно, що парові рибні котлети з топінабуром у кількості топінамбуру 38,5-33,5 % мають найкращі органолептичні показники, порівняно з іншими.

20 Технічним результатом корисної є отримання парових рибних котлет з топінабуром з підвищеним вмістом нутрієнтів та вітамінів: вітаміну В₄, вітаміну В₅, вітаміну В₆, вітаміну РР, калію, фосфору, кремнію.

Продукт має удосконалені смакові властивості, оригінальний зовнішній вигляд, що дозволяє розширити асортимент рибних страв.

25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Парові рибні котлети з топінабуром, що містять філе риби, яйця, сіль, які **відрізняються** тим, що як філе риби використано філе скумбрії, яйця використано перепелині, додатково містять топінабур та борошно рисове, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе скумбрії	52,5-57,5
топінабур	38,5-33,5
яйця перепелині	6
борошно рисове	2,5
сіль	0,5.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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