



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120579** (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 2019 00461</p> <p>(22) Дата подання заявки: 17.01.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 26.12.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.06.2019, Бюл.№ 11</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Єфимович Поліна Євгенівна (UA), Ільчук Наталія Вікторівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 126448 U, 25.06.2018 UA 125826 U, 25.05.2018 UA 122453 U, 10.01.2018 UA 47263 U, 25.01.2010 UA 97059 C2, 26.12.2011 UA 97150 U, 10.03.2015 Котлеты рыбные с квашеной капустой. Поваренок. РУ від 21.06.2018 [Інтернет-публікація] URL: https://www.povarenok.ru/recipes/show/152083/ Капустно-рыбные котлеты. Готовим. РУ від 21.06.2017 [Інтернет-публікація] URL: https://www.gotovim.ru/sbs/kotletkapustriba.shtml Капустно-рыбные котлеты «Неженка». Поваренок. РУ від 29.05.2008 [Інтернет-публікація] URL: https://www.povarenok.ru/recipes/show/6461/ Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720 с. - С. 252-253</p>
---	---

UA 120579 C2

(54) КОТЛЕТЫ РИБНІ З КАПУСТОЮ САВОЙСЬКОЮ

(57) Реферат:

Винахід стосується котлет рибних, що містять філе рибне охолоджене, хліб пшеничний, молоко, сухарі панірувальні, причому як філе рибне котлети містять філе білого амура охолоджене та додатково містять подрібнену капусту савойську.

Винахід належить до харчової промисловості і може бути використаний для виробництва заморожених напівфабрикатів з рибного фаршу з додаванням овочевої сировини, а саме капусти савойської.

5 Найближчим аналогом є рецептура котлет рибних (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания //Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - С. 231- (Министерство торговли СССР), що виробляються з подрібненого філетованого м'яса охолодженої тріски з додаванням хліба, сухарів, молока, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

тріска охолоджена (філе)	55
хліб пшеничний	16
молоко	22
сухарі панірувальні	7.

10 Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низька харчова, біологічна цінність. Через вказані недоліки котлети рибні з філе тріски не користуються великим попитом серед споживачів.

15 В основу винаходу поставлена задача створення котлет рибних функціонального призначення підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом заміни риби тріски на рибу білий амур та ведення до складу продукту капусти савойської, надання продукту підсиленого смаку та аромату, насичення його біологічно активними речовинами, зокрема, макроелементами калієм (К), кальцієм (Са), фосфором (Р), вітамінами В₆, С, Е, а також дозволить розширити асортимент.

20 Поставлена задача вирішується тим, що котлети рибні, які містять філе риби (охолоджене), хліб, сухарі панірувальні, молоко, згідно з винаходом, як філе риби містять філе білого амура (охолоджене) та додатково подрібнену капусту савойську, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

білий амур охолоджений (філе)	25-35
капуста савойська (подрібнена)	20-30
хліб пшеничний	16
молоко	22
сухарі панірувальні	7.

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

За смаковими якостями схожа з білокачанною капустою, але її темно-зелені гофровані, кучеряві і тонкі листочки мають більш ніжний смак і аромат. Вона не така жорстка, як інші види капусти, так як не має грубих прожилок.

30 У своєму складі капуста савойська містить фітонциди, каротин, тіамін, рибофлавін. Вона насичена амінокислотами, вуглеводами і пектиновими речовинами, містить вітаміни та нутрієнти. Ще в ній міститься глутатіон, який є потужним природним антиоксидантом. Він захищає організм від шкідливого впливу канцерогенів, зміцнює імунну систему, регулює роботу нервової системи і запобігає старінню клітин. Також в савойській капусті було виявлено речовину аскорбіген, яка, розщеплюючись в шлунку, перешкоджає розвитку ракових пухлин, пригнічуючи їх зростання. Це єдиний вид капусти, який містить спирт маніт (замінник цукру для діабетиків). Тому савойська капуста корисна людям, які хворіють на цукровий діабет.

35 Приклади рецептур котлет рибних із додаванням капусти савойської наведено у табл. 1.

Таблиця 1

Приклади рецептур котлет рибних з капустою савойською

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Білий амур (філе)	%	45	35	30	25	15
Капуста савойська (подрібнена)	%	10	20	25	30	40
Хліб пшеничний	%	16	16	16	16	16
Молоко	%	22	22	22	22	22
Сухарі панірувальні	%	7	7	7	7	7
Всього	%	100	100	100	100	100
Висновки		Котлети рибні тримають форму, колір золотистий, на розрізі -білий, мають недостатньо виражений смак, присутній легкий аромат капусти, консистенція суха	Котлети рибні овальної форми, колір золотистий з краплями капусти, на розрізі -білий з рівномірно розподіленими краплями зеленого кольору, консистенція однорідна, м'яка, соковита, смак приємний, присутній аромат капусти, без сторонніх присмаків і запахів	Котлети рибні золотисто-зеленого кольору, мають неоднорідну консистенцію з видимими частинками капусти, крихкі. Смак і запах яскраво виражені, характерні капусти		

Із наведених табличних даних видно, що котлети рибні з капустою савойською у кількості капусти 20-30 % мають найвищі органолептичні показники порівняно з іншими зразками.

5 Котлети рибні з додаванням капусти савойської можуть бути рекомендовані як лікувально-дієтичний продукт завдяки вмісту необхідних для організму людини вітамінів та нутрієнтів, також даний продукт буде корисним для людей, хворих на цукровий діабет.

Вміст макронутрієнтів та вітамінів в рецептурах котлет рибних з капустою савойською

Таблиця 2

Вітаміни та макронутрієнти	Зразки				
	1	2	3	4	5
	Вміст мг/100 г продукту				
Вітамін С	2,6	2,72	2,78	2,84	2,96
Вітамін Е	0,87	0,86	0,85	0,84	0,84
Вітамін В ₆	0,21	0,2	0,19	0,18	0,17
Калій (К)	281	259,4	248,3	234,4	215,6
Кальцій (Са)	77,07	71,73	69,06	66,39	61,41
Фосфор (Р)	215,9	188,16	174,17	160,42	132,68

10 Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у отриманні котлет рибних шляхом додавання капусти савойської, що дозволяє надати продуктові оригінальних органолептичних властивостей, збагатити його макроелементами калієм (К), кальцієм (Са), фосфором (Р), вітамінами В₆, С, Е, а також розширити асортимент рибних напівфабрикатів.

15 ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

Котлети рибні, що містять філе рибне охолоджене, хліб пшеничний, молоко, сухарі панірувальні, які **відрізняються** тим, що як філе рибне містять філе білого амура охолоджене

та додатково містять подрібнену капусту савойську, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе білого амура охолоджене	25-35
капуста савойська подрібнена	20-30
хліб пшеничний	16
молоко	22
сухарі панірувальні	7.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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