УКРАЇНА

(19) UA (11) 134975 (13) U

(51) МПК (2019.01)
A23L 17/00
A23L 19/12 (2016.01)
A23L 27/40 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 00234
(22) Дата подання заявки: 09.01.2019
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2019
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2019, Бюл.№ 11

(72) Винахідник(и):
Дітріх Ірина Вікторівна (UA),
Решетник Софія Русланівна (UA)
(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ПАРОВІ РИБНІ КОТЛЕТИ З БАТАТОМ

(57) Реферат:

Парові рибні котлети з бататом містять філе риби, яйця, сіль. Як філе риби використовують філе тріски, яйця використовують перепелині, додатково містять картоплю батат та борошно рисове.

UA 134975 U

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

Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату котлет парових 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 сома, хлібу, молока, яєць курячих, солі, у наступному співвідношенні компонентів, %:

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 створення парових рибних котлет з бататом, підвищеної біологічної та харчової цінності з поліпшенням органолептичних властивостей, шляхом введення кольорової картоплі батат, а також вдосконалення смакових властивостей. Особливою ознакою даної страви є багатофункціональність продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що у парових рибних котлетах з бататом, що містять філе риби, яйця, сіль, згідно з корисною моделлю, як філе риби використовують філе тріски, яйця використовують перепелині, картоплю батат та борошно рисове у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе тріски	55,5
картопля батат	35,5
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 новий вид сировини - картопля батат сорту від лат. Ipomoea batatas, який має такий хімічний склад продукту на 100 гр.: білки - 2,0; жири - 0; вуглеводи - 13,8; вітамін С - 90 мг; вітамін А - 900 мкг, β-каротин - 5 мг; вітамін B_1 - 1,5 мг; вітамін B_2 - 1,8 мг; вітамін B_5 - 5 мг, вітамін РР - 20 мкг.

З використанням кольорового батату продукт має більш привабливий вигляд, окрім цього відбувається зміна хімічного та біологічного складу. Страва може бути використана, як основна. Із заміною двох повноцінних блюд (основної та гарніру) на одне блюдо, у вигляді парових котлет з бататом. Що також позитивно впливає на загальну оцінку.

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

β-каротин	189
Вітамін А	87,4
Вітамін B_5	16
Марганець	12,9.

Приклади розроблення рецептур парових рибних котлет з бататом наведено у Таблиці.

Таблиця

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Філе тріски	%	45,5	52,5	55,5	57,5	65,5
Картопля батат	%	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 %
β-каротин	% (доб. потр.)	69,6	79,1	73,9	70,3	63,1
Вітамін А	%	53,9	66	64,3	63,2	60,8
Вітамін B_4	%	41,7	41,3	41,6	41,5	41,4
Вітамін B_5	%	22	21,4	20,8	20,8	20,3
Вітамін B_{12}	%	21,2	21	21,2	21,2	21,2
Вітамін РР	%	21,7	17,6	18,2	18,6	19,4
Кобальт	%	56,2	55,7	56,2	56,2	56,2
Фосфор	%	23,3	22,4	22,9	23,2	24
Марганець	%	18,6	17,9	17,3	17,3	16,7
Висновки		Смак слабовиражений, рибний, зміни не відчутні, колір блідий.	Смак помірно солодкий, гармонійний, колір виражений, помаранчевий.			Смак солодкий, колір занадто яскравий, не має гармонійних смакових властивостей.

Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу картоплі батат, позитивно впливають на функціонування організму, а саме: В-каротин, вітамін А, вітамін B_5, марганець.

Вітамін А, що міститься в готовій страві, задовольняє добову потребу в ньому на 66 %, В-каротин на 79 %. Введення батату у кількості 38 % забезпечує потребу у β-каротин на 79 % від добової норми.

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

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.

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

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

Технічний результат запропонованого складу полягає в отриманні парових рибних котлет з бататом, що дозволяє отримати продукт з підвищеним вмістом нутрієнтів: вітаміну А та β-каротину, вітаміну B_4, вітаміну B_5, вітаміну B_{12}, вітаміну РР, кобальту, фосфору, марганцю. Продукт має удосконалені смакові властивості, оригінальний зовнішній вигляд, дозволяє розширити асортимент рибних страв.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Парові рибні котлети з бататом, що містять філе риби, яйця, сіль, які **відрізняються** тим, що як філе риби використовують філе тріски, яйця використовують перепелині, додатково містять картоплю батат та борошно рисове, у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе тріски	52,5-57,5
картопля батат	38,5-33,5
яйця перепелині	6
борошно рисове	2,5
сіль	0,5.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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