

(11) **46882**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23L 1/325

(21) Номер заявки:	u 2009 07185	(72) Винахідники:	Крижова Юлія Петрівна, UA, Антонюк Марія Миколаївна, UA, Захарчук Сергій Віталійович, UA
(22) Дата подання заявки:	09.07.2009	(73) Власник:	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул.Володимирська,68, м.Київ, 01033, UA
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	11.01.2010		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	11.01.2010, Бюл. № 1		

(54) Назва корисної моделі:

РИБНІ ФРИКАДЕЛЬКИ З ЛАМІНАРІЄЮ

(57) Формула корисної моделі:

Рибні фрикадельки з ламінарією, що включають котлетну масу з риби, хліб пшеничний, зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця курячі, масло вершкове, моркву свіжу, цибулю ріпчасту свіжу, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково включають морські водорості ламінарія у наступному співвідношенні компонентів, %:

котлетна маса з риби	55-65
хліб пшеничний	4-6
зернопродукт пробуджений ячмінний	5-7
яйця курячі	4-6
масло вершкове	2-3
морква свіжа	4-5
цибуля ріпчаста свіжа	4-5
вода	25-32
морські водорості ламінарія	1-2
сіль	1,2- 1,3
перець чорний мелений	0,2- 0,3.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 46882 (13) U

(51) МПК (2009)
A23L 1/325

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) РИБНІ ФРИКАДЕЛЬКИ З ЛАМІНАРІЄЮ

1

2

(21) u200907185

(22) 09.07.2009

(24) 11.01.2010

(46) 11.01.2010, Бюл.№ 1, 2010 р.

(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, АНТОНЮК МА-
РІЯ МИКОЛАЇВНА, ЗАХАРЧУК СЕРГІЙ ВІТАЛІЙО-
ВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Рибні фрикадельки з ламінарією, що включають котлетну масу з риби, хліб пшеничний, зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця курячі, масло вершкове, моркву свіжу, цибулю ріпчасту свіжу, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізня-

ються тим, що додатково включають морські водорості ламінарія у наступному співвідношенні компонентів, %:

котлетна маса з риби	55-65
хліб пшеничний	4-6
зернопродукт пробуджений ячмінний	5-7
яйця курячі	4-6
масло вершкове	2-3
морква свіжа	4-5
цибуля ріпчаста свіжа	4-5
вода	25-32
морські водорості ламінарія	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3.

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана з метою групової та індивідуальної профілактики йодо- та селенодефіциту широких верств населення.

Відомі фрикадельки, які містять 54% судака або тріски, або льодяної риби, або морського окуня, 11% хліба пшеничного, 17% молока або води, 14% цибулі ріпчастої свіжої, 7% пшеничного борошна, а також сіль та перець чорний мелений (див. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сос.: И.А. Здобнов, В.А.Цыганененко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - 656с.: ил, с. - 233-234).

Недоліком цих напівфабрикатів є невисока харчова цінність готового продукту і погіршення реологічних властивостей фрикаделок за рахунок додавання пшеничного борошна.

В основу корисної моделі поставлена задача створення рибних фрикаделок з ламінарією, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати м'ясну та натуральну рослинну сировину, зокрема морські водорості ламінарію, що задовольнятиме потребу організму у засвоюваному йоді та селені.

Поставлена задача вирішується тим, що у рибні фрикадельки з ламінарією, які містять котлетну

масу з риби, хліб пшеничний, зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця курячі, масло вершкове, моркву свіжу, цибулю ріпчасту свіжу, воду, сіль, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі додатково вносяться морські водорості ламінарія у наступному співвідношенні компонентів, %:

котлетна маса з риби	55-65
хліб пшеничний	4-6
зернопродукт пробуджений ячмінний	5-7
яйця курячі	4-6
масло вершкове	2-3
морква свіжа	4-5
цибуля ріпчаста свіжа	4-5
вода	25-32
морські водорості ламінарія	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання морських водоростей ламінарії дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості фрикаделок; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

Введення рибної сировини менше 56% призводить до зниження органолептичних показників

(19) UA (11) 46882 (13) U

та мікроелементний склад готових виробів, введення рибної сировини більше 65% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення хліба більше 6% знижує термін зберігання продукту за рахунок підвищення кислотності, а введення менше 4% погіршує смакові та формуючі властивості напівфабрикатів.

Введення зернопродукту пробудженого ячмінного, який виробляється фірмою "ЕСО" менше 5% погіршує мікроелементний склад фрикадельок, а введення більше 7% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Введення яєць більше 6% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 4% не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення вершкового масла більше 3% підвищує вміст жиру у готовому продукті, а введення вершкового масла менше 2% погіршує смакові властивості продукту.

Введення моркви свіжої менше 4% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5% надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

Введення цибулі свіжої менше 4% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 6% надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання води більше 32% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 25% не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості напівфабрикатів.

Додавання солі менше 1,2% та більше 1,3% погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю чорного меленого менше 0,2% та більше 0,3% погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення морських водоростей більше 2% знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1% не забезпечить надходження добової потреби йоду та селену в організм людини.

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоєній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.