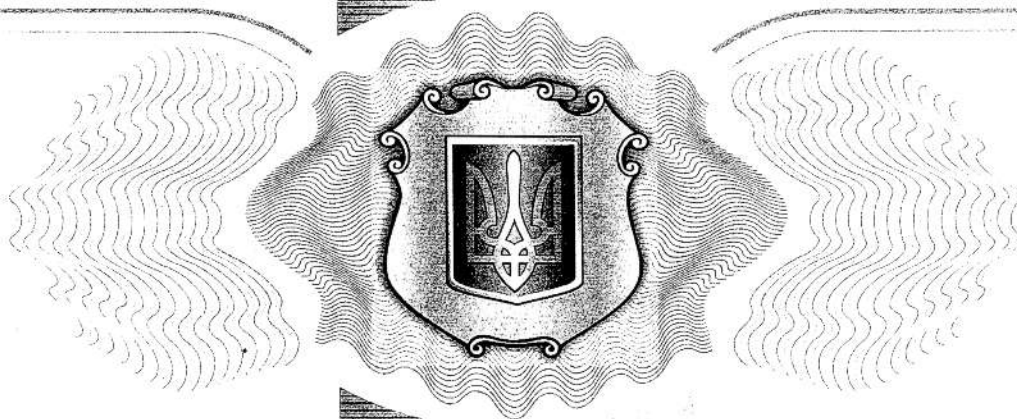


УКРАЇНА

6 2212

3484

UKRAINE



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 37460

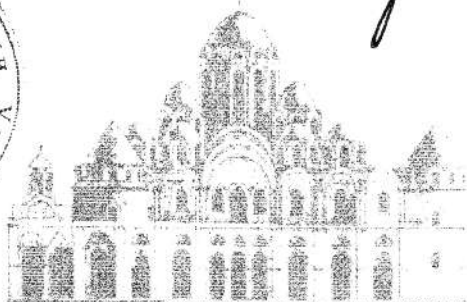
**СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ  
СИРОВИНИ З ФУКУСОМ**

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.11.2008.**

Голова Державного департаменту  
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК (2006)  
A23L 1/325  
A23L 1/31

(21) Номер заявки: u 2008 08754

(22) Дата подання заявки: 02.07.2008

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну модель: 25.11.2008(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: 25.11.2008,  
Бюл. № 22(72) Винахідники:  
Крижова Юлія Петрівна (UA),  
Антонюк Марія Миколаївна  
(UA),  
Проява Катерина  
Миколаївна (UA)(73) Власник:  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул.Володимирська, 68,  
м.Київ, 01033, Україна

(54) Назва корисної моделі:

СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ СИРОВИНИ З ФУКУСОМ

(57) Формула корисної моделі:

Січені напівфабрикати на основі рибної сировини з фукусом, що містять фарш рибний, фарш курячий, пробуджені зернопродукти, картоплю сиру, цибулю, моркву, яйця, масло вершкове, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково вносяться морські водорості фукус з наступним рецептурним співвідношенням, %:

фарш рибний	26-29
фарш курячий	25-28
пробуджені зернопродукти	2-4
картопля сира	3-5
цибуля	5-6
морква	5-7
яйця	8-10
масло вершкове	5-6
вода	8-16
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3
морські водорості фукус	1-2.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37460 (13) U

(51) МПК (2006)  
A23L 1/325  
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

**(54) СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ НА ОСНОВІ РИБНОЇ СИРОВИНИ З ФУКУСОМ**

1

2

(21) u200808754  
(22) 02.07.2008  
(24) 25.11.2008  
(46) 25.11.2008, Бюл.№ 22, 2008 р.  
(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, UA, АНТОНЮК  
МАРІЯ МИКОЛАЇВНА, UA, ПРОЯВА КАТЕРИНА  
МИКОЛАЇВНА, UA  
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ, UA  
(57) Січені напівфабрикати на основі рибної сировини з фукусом, що містять фарш рибний, фарш курячий, пробуджені зернопродукти, картоплю сиру, цибулю, моркву, яйця, масло вершкове, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково вносяться морські водорості

фукус з наступним рецептурним співвідношенням, %:

фарш рибний	26-29
фарш курячий	25-28
пробуджені зернопродукти	2-4
картопля сира	3-5
цибуля	5-6
морква	5-7
яйця	8-10
масло вершкове	5-6
вода	8-16
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3
морські водорості фукус	1-2.

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана з метою групової та індивідуальної профілактики йододефіциту широким верствам населення.

Відомі м'ясні січені напівфабрикати, які містять 40% рибного фаршу, 18% соєвої муки, 13% хліба, 20% води і 9% цибулі, а також перець, яйця і сіль [див. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності // О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. -К.: А.С.К., 2005. – 848с].

Недоліком цих напівфабрикатів є знижена якість готового продукту і погіршення реологічних властивостей напівфабрикатів за рахунок додавання соєвої муки.

Відомі січені напівфабрикати, які містять 40-45% рибного фаршу, 15-20% манної крупи, яйця, цибулю і 5% смакових добавок, передбачено також додавання 20-25% м'ясної маси, яку одержано при механічному обвалюванні кісток пресуванням і 15-20% морожених молочних відвіюк [див. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності // О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. -К.: А.С.К., 2005. – 848с].

Недоліком цих напівфабрикатів є погіршення реологічних і формуючих властивостей фаршу за рахунок додавання молочних відвіюк; через наяв-

ність м'ясної маси, яку одержали при механічному обвалюванні кісток пресуванням, відчуваються кісткові включення, які неможливо усунути, а також жорстка консистенція котлет.

В основу корисної моделі поставлена задача створення січених напівфабрикатів на основі рибної сировини з фукусом, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати рибну та натуральну рослинну сировину, зокрема морські водорості фукус, що задовольнятиме потребу людини у засвоюваному йоді.

Поставлена задача вирішується тим, що січені напівфабрикати на основі рибної сировини з фукусом містять фарш рибний, фарш курячий, пробуджені зернопродукти, картоплю сиру, цибулю, моркву, яйця, масло вершкове, воду, сіль, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі додатково додаються морські водорості фукус з наступним рецептурним співвідношенням у %:

Фарш рибний	26-29
Фарш курячий	25-28
Пробуджені зернопродукти	2-4
Картопля сира	3-5
Цибуля	5-6
Морква	5-7
Яйця	8-10
Масло вершкове	5-6

(19) UA (11) 37460 (13) U

Вода	8-16
Сіль	1,2-1,3
Перець чорний мелений	0,2-0,3
Морські водорості фукус	1-2

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання морських водоростей фукусу дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості січених напівфабрикатів на основі рибної сировини; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом у найбільш легко засвоюваній формі, необхідним для профілактики йододефіциту в організмі людини.

Введення фаршу рибного менше 26% знижує органолептичні показники та мікроелементний склад готових виробів. Введення фаршу рибного більше 29% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення фаршу курячого менше 25% знижує органолептичні показники та мікроелементний склад готових виробів. Введення фаршу курячого більше 28% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення пробуджених зернопродуктів більше 4% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 2% погіршує мікроелементний склад напівфабрикатів.

Додавання картоплі сирі більше 5% знижує консистенцію фаршу та смакові властивості готового продукту, а введення менше 3% погіршує консистенцію фаршу.

При зниженні кількості цибулі у напівфабрикатах менше 5% погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 6% також погіршує органолептику готових виробів.

Введення моркви більше 7% надає продукту солодкуватого присмаку, а при введенні менше 5% погіршується вітамінний склад напівфабрикатів.

Введення яєць більше 10% призводить до того, що маса стає тугою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 8% не забезпечує достатнього зв'язування фаршу, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення вершкового масла більше 6% підвищує вміст жиру у готовому продукті, а введення вершкового масла менше 5% погіршує смакові властивості продукту.

Додавання води більше 16% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 8% не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості напівфабрикатів.

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

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

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 в організм людини.

Приклад 1	
Напівфабрикатна маса містить, (мас. %):	
Фарш рибний	27
Фарш курячий	25
Пробуджені зернопродукти	3,5
Картопля сира	3
Цибуля	5
Морква	5
Яйця	8
Масло вершкове	5
Вода	15
Сіль	1,2
Перець чорний мелений	0,3
Морські водорості фукус	2
Всього	100

Приклад 2	
Напівфабрикатна маса містить, (мас. %):	
Фарш рибний	29
Фарш курячий	28
Пробуджені зернопродукти	2,5
Картопля сира	4
Цибуля	5
Морква	6
Яйця	9
Масло вершкове	5
Вода	9
Сіль	1,3
Перець чорний мелений	0,2
Морські водорості фукус	1
Всього	100

Приклад 3	
Напівфабрикатна маса містить, (мас. %):	
Фарш рибний	28
Фарш курячий	26
Пробуджені зернопродукти	2
Картопля сира	4
Цибуля	5
Морква	6
Яйця	9,5
Масло вершкове	6
Вода	10
Сіль	1,2
Перець чорний мелений	0,3
Морські водорості фукус	2
Всього	100

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур січених напівфабрикатів на основі рибної сировини доцільно вводити морські водорості в кількості 2%. Як зменшення, так і збільшення кількості рибної сировини призводить до небажаних ефектів (погіршується збалансованість амінокислотного складу та реологічні властивості напівфабрикатної маси).

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик січених напівфабрикатів.

Введення до рибної сировини морських водоростей фукусу дозволяє забезпечити організм необхідними білками, жирами, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, надходженням йоду для профілактики йододефіциту в організмі людини.