



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111225** (13) **C2**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 17/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2014 03174</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>28.03.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>11.04.2016</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: <b>25.12.2014, Бюл.№ 24</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.04.2016, Бюл.№ 7</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пасічний Василь Миколайович (UA), Возна Вікторія Олегівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 37460 U, 25.11.2008 CN 1923050 A, 07.03.2007 CN 103330214 A, 02.10.2013 UA 59610 U, 25.05.2011 RU 2459456 C1, 27.08.2012 RU 2294117 C2, 27.02.2007 UA 57575 C2, 17.04.2006 Karim A.A. Fish gelatin: properties, challenges, and prospects as an alternative to mammalian gelatins / A.A. Karim, Rajeev Bhat // Food Hydrocolloids. - 2009. - V. 23. - Issue 3. - p. 563-576</p>
--	--

**(54) СІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ НА ОСНОВІ РИБНОГО ФАРШУ**

**(57) Реферат:**

Винахід стосується січеного напівфабрикату на основі рибного фаршу, що включає фарш рибний, воду, сіль, причому напівфабрикат додатково містить гель рибний, соєвий ізолят, окару, яєчний порошок, цибулю сушену, моркву сушену, суміш загущувачів, спеції, сухарі панірувальні.

UA 111225 C2



Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів.

Відомий січений напівфабрикат (патент України № 37460, опубл. 25.11.2008 р, бюл. № 22, 2008 р.) містить, %: 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.

Недоліком даного напівфабрикату є складність рецептури та складна технологічність.

В основу винаходу поставлена задача створити січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, який за органолептичними, технологічними і економічними показниками, буде привабливим для споживача.

Поставлена задача вирішується тим, що січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, що включає фарш рибний, цибулю сушену, моркву сушену, яєчний порошок, воду, сіль згідно з винаходом додатково містить гель рибний, соєвий ізолят, окару, суміш загущувачів, спеції, сухарі панірувальні у наступному співвідношенні компонентів, %:

фарш рибний	30-35
гель рибний	14-16
соєвий ізолят	0,6-1,2
окара	9-12
яєчний порошок	0,6-1,2
цибуля сушена	1,2-2,5
морква сушена	0,6-1,2
суміш загущувачів	0,7-1,2
сіль кухонна	0,7-1
спеції	0,4-0,7
сухарі панірувальні	3,8-5,8
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання рибного гелю, що дозволяє підвищити економічність та органолептичні показники січених напівфабрикатів.

Введення рибної сировини менше 30 % призводить до зниження органолептичних показників та мікроелементний склад готових виробів. Введення рибної сировини більше 35 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення гелю рибного менше 14 % недоцільно, а більше 16 % погіршується текстура готового виробу.

Введення соєвого ізоляту менше 0,6 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Введення соєвого ізоляту більше 1,2 % недоцільно з точки зору собівартості.

Введення окари менше 9 % призводить до погіршення структури готового виробу. Введення окари більше 12 % призводить до зниження смакових якостей готового виробу.

Введення яєчного порошку більше 1,2 % є економічно невигідним, а введення менше 0,6 % призводить до зменшення білкового складу.

Введення цибулі менше 1,2 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 2,5 % надає продукту більш вираженого смаку цибулі.

Додавання моркви менше 0,6 % погіршується смак, а більше 1,2 % змінюється колір продукту.

Додавання загущувачів менше 0,7 % значно впливає на текстуру виробу, додавання загущувачів більше 1,2 % погіршує смакові властивості продукту.

Введення солі більше 1 % та менше 0,7 % погіршує смакові властивості готового продукту.

При додаванні спецій більше 0,7 %, менше 0,4 % погіршуються смакові властивості готового продукту.

Введення панірувальних сухарів менше 3,8 % не достатньо для панірування, більше 5,8 % сприяє погіршенню харчової цінності продукту.

Приклади складу січеного напівфабрикату з риби наведено в таблиці.

Таблиця

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів, %				
	1	2	3	4	5
Фарш рибний	28	30	32,5	33,5	37
Гель рибний	16	15	15	14	16
Соевий ізолят	1,2	0,7	1	0,8	1
Окара	12	10	11	10,5	12
Яєчний порошок	1	1,2	1	1	1,2
Цибуля сушена	2	2,2	2	2	2,2
Морква сушена	0,9	1	1	0,8	1
Суміш загущувачів	1,2	0,7	1	1	1,2
Сіль кухонна	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Спеції	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Сухарі панірувальні	5	5,5	5,5	4,8	5,5
Вода на рецептуру	31,2	32,2	28,5	30,1	23,6

Приклад № 1, 5	Виріб буде мати низькі органолептичні показники та текстуру
Приклад № 2, 4	Виріб має високі органолептичні показники, гарну текстуру
Приклад № 3	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам рибних котлет

- 5 Технічний результат: дана рецептура для виробництва січеного напівфабрикату дозволяє отримати продукт, який має високі органолептичні і поживні показники, повністю відповідає вимогам до напівфабрикатів.

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 10 Січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, що включає фарш рибний, воду, сіль, який **відрізняється** тим, що додатково містить гель рибний, соєвий ізолят, окару, яєчний порошок, цибулю сушену, моркву сушену, суміш загущувачів, спеції, сухарі панірувальні при наступному співвідношенні компонентів, %:
- |                     |         |
|---------------------|---------|
| фарш рибний         | 30-35   |
| гель рибний         | 14-16   |
| соєвий ізолят       | 0,6-1,2 |
| окара               | 9-12    |
| яєчний порошок      | 0,6-1,2 |
| цибуля сушена       | 1,2-2,5 |
| морква сушена       | 0,6-1,2 |
| суміш загущувачів   | 0,7-1,2 |
| сіль кухонна        | 0,7-1   |
| спеції              | 0,4-0,7 |
| сухарі панірувальні | 3,8-5,8 |
| вода                | решта.  |

15

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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