

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 44242

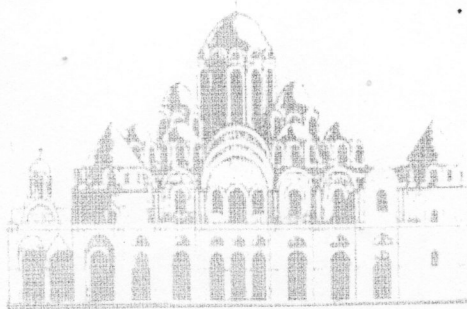
РИБНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ФУКУСОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.09.2009**.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) 44242

(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/325

(21) Номер заявки: u 2009 04005

(22) Дата подання заявки: 23.04.2009

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.09.2009

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.09.2009,
Бюл. № 18

(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Антонюк Марія Миколаївна,
UA,
Зінченко Ольга
Олександрівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68,
м.Київ, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

РИБНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ФУКУСОМ

(57) Формула корисної моделі:

Рибні тюфтельки з фукусом, що включають котлетну масу з риби, хліб пшеничний, цибулю ріпчасту свіжу, молоко, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково вносяться зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця, масло вершкове, цибуля ріпчаста пасерована, вода та морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, %:

котлетна маса з риби	52-54
хліб пшеничний	4-6
зернопродукт пробуджений ячмінний	5-6
яйця	4-6
масло вершкове	2-3
цибуля ріпчаста свіжа	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	2-4
молоко	9-11
вода	6-10
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 44242 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/325МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) РИБНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ФУКУСОМ

1

(21) u200904005
(22) 23.04.2009
(24) 25.09.2009
(46) 25.09.2009, Бюл. № 18, 2009 р.
(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, АНТОНЮК
МАРІЯ МИКОЛАЇВНА, ЗІНЧЕНКО ОЛЬГА
ОЛЕКСАНДРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Рибні тюфтельки з фукусом, що включають
котлетну масу з риби, хліб пшеничний, цибулю
ріпчасту свіжу, молоко, сіль, перець чорний
мелений, які відрізняються тим, що додатково
вносяться зернопродукт пробуджений ячмінний,
яйця, масло вершкове, цибуля ріпчаста

2

пасерована, вода та морські водорості фукус у
наступному співвідношенні компонентів, %:

котлетна маса з риби	52-54
хліб пшеничний	4-6
зернопродукт пробуджений	
ячмінний	5-6
яйця	4-6
масло вершкове	2-3
цибуля ріпчаста свіжа	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	2-4
молоко	9-11
вода	6-10
морські водорості фукус	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 тюфтельки, 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. - 656 с.: ил, с. -
233-234].

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

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

Поставлена задача вирішується тим, що у
рибні тюфтельки з фукусом, які містять котлетну
масу з риби, хліб пшеничний, цибулю ріпчасту,
молоко, сіль, перець чорний мелений, згідно
корисної моделі додатково вносяться
зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця, масло
вершкове, цибуля ріпчаста пасерована, вода та
морські водорості фукус у наступному
співвідношенні компонентів, %:

котлетна маса з риби	52-54
хліб пшеничний	4-6
зернопродукт	пробуджений
ячмінний	5-6
яйця	4-6
масло вершкове	2-3
цибуля ріпчаста свіжа	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	2-4
молоко	9-11
вода	6-10
морські водорості фукус	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 фукусу дозволяє досягти
оптимальних органолептичних показників якості
тюфтельок; отримати продукт, збалансований за
хімічним складом; збагатити продукт

(13) U

(11) 44242

(19) UA

мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

Введення рибної сировини менше 52% призводить до зниження органолептичних показників та мікроелементний склад готових виробів. Введення рибної сировини більше 56% 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 тюфтельок, а введення більше 6% 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 6% підвищує вміст жиру у готовому продукті, а введення вершкового масла менше 4% погіршує смакові властивості продукту.

При зниженні кількості цибулі пасерованої у тюфтелях менше 2% погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 4% також погіршує органолептику готових виробів.

Введення цибулі свіжої менше 2% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 3% надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання молока менше 9% призводить до зниження харчової цінності продукту, а введення більше 11% призводить до зниження пластичності та погіршення консистенції готового продукту.

Додавання води більше 10% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 6% 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.

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %				
	1	2	3	4	5
Котлетна маса з риби	51	53	55,5	52	58
Хліб пшеничний	8	6	4	6	3
Зернопродукт пробуджений ячмінний	6	5	6	5	7
Яйця	5	6	6	5	3
Масло вершкове	5	6	6	5	3
Цибуля ріпчаста свіжа	2	3	3	2	2
Цибуля ріпчаста пасерована	3	4	4	3	3
Молоко	16	12	8	12	6
Вода	3,2	4	6	8	12
Морські водорості фукус	0,8	1	1,5	2	3
Сіль	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Висновки	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру тюфтельок забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру тюфтельок забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру тюфтельок забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру тюфтельок забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру тюфтельок погіршує органолептичні показники готового продукту

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур тюфтельок доцільно вводити морські водорості в кількості 1-2%.

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно

підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик тюфтельок.

Введення до рибної сировини морських водоростей фукусу дозволяє забезпечити

необхідними білками, жирами, вуглеводами, надходженням йоду та селену для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.