



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130547** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 17/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 07225	(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Ільчук Наталія Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.06.2018	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018	вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23	

(54) ХЛІБЦІ РИБНІ "КАЛЕ"

(57) Реферат:

Хлібці рибні включають філе судака, хліб пшеничний, молоко, яйця, масло вершкове та капусту Кале.

UA 130547 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана у виробництві напівфабрикатів хлібців рибних функціонального призначення з капустою Кале.

Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату хлібців рибних [Сборник рецептов 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 судака, хліба пшеничного,

5

молока, яєць, масла вершкового у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе судака	66,6
хліб пшеничний	10
молоко	16,6
яйця	3,5
масло вершкове	3,3.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки хлібці рибні не користуються великим попитом серед споживачів.

10

В основу корисної моделі поставлена задача створення хлібців рибних з капустою Кале підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення капусти сорту Кале, підсилення смаку та аромату, насичення його біологічно активними речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що хлібці рибні, які містять філе судака, хліб пшеничний, молоко, яйця, масло вершкове, згідно з корисною моделлю, додатково містять капусту Кале, при наступному співвідношенні компонентів, %:

15

філе судака	33,0-33,6
капуста Кале	33,6-33,0
хліб пшеничний	10
молоко	16,6
яйця	3,5
масло вершкове	3,3.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

20

При виробництві хлібців рибних використовується новий вид сировини - капуста сорту Кале, яка містить на 100 г продукту: білків - 3,3 г; жирів - 0,7 г; вуглеводів (в тому числі харчових волокон) - 8 г. До складу капусти Кале також входять біологічно активні речовини, а саме: вітаміни, мг/100 г: В₁ - 5, В₂ - 6, В₆ - 11, В₉ - 3, С - 50, Е - 6; К - 882, β-каротин - 8; мінеральні речовини, мг/100 г: калій - 8, магній - 20.

25

Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу капусти Кале, позитивно впливають на функціонування організму, а саме вітамін В₁ забезпечує обмін вуглеводів в головному мозку, бере участь в кровотворенні, потрібен для росту волосся; зміцнює імунітет, поліпшує роботу органів травлення, серця, щитовидної залози, печінки, шлунка.

Вітамін В₂ захищає сітківку ока від шкідливої дії ультрафіолетових променів, приймає участь в утворенні червоних кров'яних тілець і антитіл, у дихання і росту клітин.

30

Аскорбінова кислота надає антиоксидичну дію, зміцнює стінки судин, сприяє швидкому загоєнню ран, знищує антибіотики та інші чужорідні речовини, що надходять всередину організм.

Вітамін В₆ в організмі перешкоджає виникненню різких стрибків кількості глюкози в крові, нормалізує метаболізм в тканинах головного мозку, покращує пам'ять.

35

Фолієва кислота необхідна для правильного кровотворення, при її дефіциті виникає важка форма анемії.

Вітамін Е - антиоксидант, який захищає організм від руйнівної дії вільних радикалів, бере участь в обміні речовин, покращує кровообіг, зміцнює стінки судин, знижує кров'яний тиск, перешкоджає тромбоутворенню і сприяє збагаченню крові киснем.

40

Вітамін К, що міститься у 100 г капусти Кале, на 85 % задовольняє добову потребу організму людини в цьому вітаміні. Він відноситься до антиоксидантів, він підсилює імунотропні властивості еритроцитів і перешкоджає росту пухлинних клітин в сечовому міхурі, шлунку, нирках, молочних залозах, товстій кишці і яєчниках. Тому капуста Кале може бути потенційним харчовим інгредієнтом в рецептурі страв функціонального призначення.

45

Приклади рецептур хлібців рибних із капустою Кале наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур хлібців рибних з капустою Кале

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Філе судака	%	26,7	33,0	33,3	33,6	40,0
Капуста Кале	%	39,9	33,6	33,3	33,0	26,6
Хліб пшеничний	%	10	10	10	10	10
Молоко	%	16,6	16,6	16,6	16,6	16,6
Яйця	%	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Масло вершкове		3,3	3,3	3,3	3,3	3,3
Всього	%	100	100	100	100	100
Висновки		Хлібці рибні погано тримають форму, колір золотистий, на розрізі - сірий, мають недостатньо виражений смак, присутній й легкий аромат капусти, консистенція суха	Хлібці рибні правильної форми, колір золотистий, на розрізі - світло-зеленого кольору, консистенція однорідна, м'яка, соковита, смак гармонійний, присутній приємний аромат капусти, без сторонніх присмаків і запахів		Хлібці рибні золотистого кольору, на розрізі світло-зеленого кольору, мають неоднорідну консистенцію з видимими частинками капусти, крихкі. Смак і запах сильно виражені, характерні капусті	

Хлібці рибні з капустою Кале можуть бути рекомендовані як функціональний продукт для профілактики онкозахворювань, оскільки в 100 г страви міститься 30 % добової потреби у вітаміні К, який є потужним антиоксидантом, а отже, перешкоджає росту ракових пухлин.

5

Із наведених табличних даних видно, що хлібці рибні з капустою Кале у кількості капусти 33,6-33,0 % мають найвищі органолептичні показники порівняно з іншими зразками.

Технічний результат запропонованого складу полягає у отриманні хлібців рибних з капустою Кале, що дозволяє отримати функціональний продукт для профілактики онкозахворювань, зі значним вмістом повноцінних білків, збагачений мінеральними елементами, вітамінами, харчовими волокнами, що має високі органолептичні показники.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Хлібці рибні, що включають філе судака, хліб пшеничний, молоко, яйця, масло вершкове, які **відрізняються** тим, що додатково містять капусту Кале, у наступному співвідношенні компонентів, %:

філе судака	33,0-33,6
капуста Кале	33,6-33,0
хліб пшеничний	10
молоко	16,6
яйця	3,5
масло вершкове	3,3.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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