



УКРАЇНА

(19) UA (11) 67388 (13) U
(51) МПК (2012.01)
A23L 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) РУЛЕТ РИБНИЙ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ "ДІМАРЕ"

1

2

(21) u201103824

(22) 30.03.2011

(24) 27.02.2012

(46) 27.02.2012, Бюл.№ 4, 2012 р.

(72) ПЕРЕСІЧНИЙ МИХАЙЛО ІВАНОВИЧ,
ПЕРЕСІЧНА СВІТЛАНА МИХАЙЛІВНА,
МАГАЛЕЦЬКА ІРИНА АНАТОЛІЇВНА,
ДЕЙНИЧЕНКО ЛЮДМИЛА ГРИГОРІВНА

(73) КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

(57) Рулет рибний функціонального призначення,
що містить котлетну масу з філе риби, молоко,
сіль, який **відрізняється** тим, що використовують
композиційну суміш, що складається із крупки з
пророщеного жита, шпинату, квіткового пилку,

водоростей норі, пшеничних висівок та крохмалю
Hi-Maize при такому співвідношенні компонентів,
мас. %:

минтай (філе свіже)	34,68
крупка з пророщеного жита	10,40
крохмаль Hi-Maize	5,78
молоко 3,25%	12,72
водорості норі	5,78
шпинат	13,29
пиллок квітковий	4,62
олія лляна	2,89
кунжут	2,89
куркума	1,16
сіль	0,01..

Корисна модель належить до галузей
ресторанного господарства і харчової
промисловості, зокрема до виробництва нових
видів рибних страв зі збалансованим складом
живих речовин.

Включення в раціон продуктів харчування,
збагачених вітамінами та мінеральними
речовинами, збільшує мікронутрієнтну
забезпеченість раціону. Таким чином виробництво
продуктів функціонального призначення дає змогу
підвищити якість життя населення.

У зв'язку з цим сучасною актуальною
проблемою харчових виробництв є розробка
новітніх технологій рибних страв, які
передбачають використання дієтичних добавок із
високими функціонально-технологічними і
біологічними властивостями: крупка з
пророщеного жита, квітковий пиллок, водорості
норі, пшеничні висівки та крохмаль Hi-Maize.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує
задачу виробництва рибних рулетів пророщеного
зерна з підвищеною харчовою та біологічною
цінністю, із заданими фізико-хімічними

властивостями, високими смаковими якостями,
підвищеним вмістом макро- та мікроелементів,
вітамінів та харчових волокон.

Найбільш близьким аналогом (прототипом) до
пропонованої корисної моделі є рецептура №512
"Рулет рибний", яка складається з риби, хліба
пшеничного, молока, шампінйонів, цибулі
ріпчастої, кулінарного жиру, яєць та сухарів
пшеничних [Збірник рецептур національних страв
та кулінарних виробів. // К., А.С.К., 2000].
Недоліком існуючої рецептури є низький вміст
нутрієнтів, недостатньо стійка структура та
відчутний характерний запах рибної сировини.

В основу корисної моделі поставлено задачу
розроблення технології рибного рулету за рахунок
використання крупки з пророщеного жита,
шпинату, квіткового пилку, водоростей норі,
пшеничних висівок та крохмалю Hi-Maize.

Виробництво рулету рибного функціонального
призначення «Дімаре»

Рулет рибний «Дімаре» готують за
розробленою рецептурою (табл.1) і технологією

(19) UA (11) 67388 (13) U

Таблиця 1

Рецептура рулету рибного функціонального призначення «Дімаре»

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (філе свіже)	60	60
Крупка з пророщеного жита	18	18
Крохмаль Hi-Maize	10	10
Молоко 3,25 %	22	22
Водорості норі	10	10
Шпинат	23	18
Пилок квітковий	8	8
Висівки пшеничні	10	10
Олія лляна	5	5
Кунжут	5	5
Куркума	2	2
Сіль	0,02	0,02
Вихід	-	140

Технологія приготування рулету рибного функціонального призначення «Дімаре»

Філе рибне без шкіри та кісток припускають в молоці протягом $t=180$ с. Припущене філе нарізають на шматки, пропускають через м'ясорубку разом з пшеничними висівками.

Крупку з пророщеного жита замочують в холодній воді протягом $t=600$ с у співвідношенні 1:1,5.

До готової котлетної маси додають замочену крупку, крохмаль Hi-Maize, квітковий пилок та куркуму, ретельно перемішують.

Підготовану котлетну масу розкладають на харчову плівку шаром товщиною 1-1,5 см, зверху кладуть лист норі. На середину норі викладають дрібно пошинкований шпинат. З'єднують краї маси так, щоб один край котлетної маси прикривав інший, утворюючи суцільний шов. Сформований рулет перекладають на змазане олією деко швом вниз. Поверхню рулету вирівнюють, посипають кунжутом, поливають лляною олією та рулету

вирівнюють, посипають кунжутом, поливають лляною олією та запікають в жарильній шафі при температурі $T=180-200$ °C протягом $t=1,2 \cdot 10^3$ с.

Хімічний склад для рулету рибного функціонального призначення «Дімаре»

Новим у корисній моделі, що заявляється, є те, що технологія приготування рибного рулету «Дімаре» ґрунтується на використанні розробленої композиційної суміші крупки з пророщеного жита, шпинату, квіткового пилку, водоростей норі, пшеничних висівок та крохмалю Hi-Maize.

Запропонований спосіб виробництва рулету рибного функціонального призначення дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеними харчовою цінністю, вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів. Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової та біологічної цінності (табл. 2).

Таблиця 2

Хімічний склад для рулету рибного функціонального призначення «Дімаре» на 100 г

Речовини хімічного складу	Смузі на основі проса з ламінарією	Добова потреба, %
Білки, г	10,6	16,8
Жири, г	5,6	8,8
Вуглеводи, г	18,7	5,1
Харчові волокна, г	8,4	33,8
віт. А, мг	108,9	10,9
β-каротин, мг (в перерахунку на ретинол)		
С, мг	2,5	3,1
D, мкг	0,1	5,2
E, мг	1,1	7,6
B1, мг (тіамін)	0,4	25,1
B2, мг (рибофлавін)	0,9	45,1
B6, мг	0,5	23,2
B9, мкг (фолієва к-та)	61,7	24,7
B12, мкг	1,0	31,7
Ca, мг	78,7	6,6
Залізо, мг	2,1	14,3
Mg, мг	83,1	20,8
P, мг	188,7	15,7
Калій, мг	331,2	11,0
Na, мг	40,4	0,8
Zn, мг	1,3	8,6
Se, мкг	19,8	28,3
I, мкг	53,6	35,8
ккал	139,8	6,1

Рулет рибний «Дімаре» задовольняє на 20-30 % добову потребу організму в харчових волокнах, вітамінах групи B, магнії, селені та йоді. Соціальний ефект від впровадження розробленого продукту полягає у забезпеченні населення України кулінарною продукцією функціонального призначення.

Комп'ютерна верстка Л. Куленко

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

ДП «Український інститут промислової власності», вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601