



УКРАЇНА

(19) UA (11) 67391 (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 "МАРИНО"**

1

2

(21) u201103827

(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 АНАТОЛІЙВНА, 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 пророщеної гречки, гарбуза, квіткового пилку, во-

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

минтай (філе свіже)	34,09
крупка з пророщеної гречки	10,23
крохмаль Hi - Maize	5,68
молоко 3,25 %	12,50
водорості норі	5,68
гарбуз	14,77
пиллок квітковий	4,54
висівки пшеничні	5,68
олія лляна	2,84
кунжут	2,84
куркума	1,14.

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів рибних страв зі збалансованим складом поживних 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 пророщеної гречки, 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 якістьями, підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

Найбільш близькою (прототип) до пропонованої 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 т відчутний характерний запах рибної сировини.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення розроблення технології рибного рулету та підвищення біологічної цінності, за рахунок використання крупки з пророщеної гречки, гарбуза, квіткового пилку, водоростей норі, пшеничних висівок, фізико-хімічних властивостей, за допомогою попереднього проварювання рибної котлетної маси в молоці.

Виробництво рулету рибного функціонального призначення "Маріно" Рулет рибний "Маріно" готують за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією.

Таблиця 1

Рецептура рулету рибного функціонального призначення "Маріно"

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (філе свіже)	60	60
Крупка з пророщеної гречки	18	18
Крохмаль Hi-Maize	10	10

(19) UA (11) 67391 (13) U

Продовження таблиці 1

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молоко 3,25 %	22	22
Водорості норі	10	10
Гарбуз	26	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 "Маріно"

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 пророщеної гречки 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 гарбуз, потертий на дрібну терку. 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 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 "Маріно"

Новим у корисній моделі, що заявляється є те, що технологія приготування рибного рулету "Маріно" ґрунтується на використанні розробленої композиційної суміші крупки з пророщеної гречки, гарбуза, 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, підвищени-

ми 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 "Маріно" на 100 г

Речовини хімічного складу	Вміст у виробі г	Добова потреба, %
Білки, г	10,2	16,2
Жири, г	5,7	8,9
Вуглеводи, г	19,1	5,2
Харчові волокна, г	7,8	31,1
віт. А, мг	4,7	7,3
β-каротин, мг (в перерахунку на рутин)	68,4	7,3
С, мг	1,6	2,1
D, мкг	0,1	5,2
Е, мг	0,9	6,0
B1, мг (тіамін)	0,4	24,2
B2, мг (рибофлавін)	0,9	45,1
B6, мг	0,4	22,3
B9, мкг (фолієва кислота)	41,9	16,8
Ca, мг	69,8	5,8
Залізо, мг	1,9	12,7
Mg, мг	87,2	21,8
P, мг	185,7	15,5
Калій, мг	329,1	11,0
Na, мг	32,5	0,6
Zn, мг	1,1	7,6
Se, мкг	17,2	24,6
I, мкг	49,4	32,9
ккал	140,9	6,1

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