



УКРАЇНА

(19) **UA**  
(51) МПК

(11) **141339**

(13) **U**

**A23L 13/50** (2016.01)

**A23L 13/60** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2019 07403</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>03.07.2019</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2020</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2020, Бюл.№ 7</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Польовик Володимир Вікторович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Яценко Ганна Юріївна (UA), Матиящук Олена Володимирівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	--

**(54) КОТЛЕТИ КУРЯЧИ З ТОПІСОНЯШНИКОМ**

(57) Реферат:

Котлети курячі складаються з філе курки, солі, цибулі ріпчастої та топісоняшника.

**UA 141339 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана у виробництві напівфабрикатів котлет курячих функціонального призначення з рослинною сировиною топісоняшником.

5 Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату котлет курячих (Сборник рецептур 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 курки, хліба пшеничного, цибулі ріпчастої, солі, при наступному співвідношенні компонентів, %:

філе курки	70,0
хліб пшеничний	21,0
сіль	1,0
цибуля ріпчаста	8,0.

Недоліком зазначеного продукту є: низькі поживні властивості. Через вказаний недолік котлети курячі не користуються великим попитом серед споживачів.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення котлет курячих з рослинною сировиною топісоняшник підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення топісоняшнику, підсилення смаку та аромату, насичення його біологічно активними речовинами.

15 Поставлена задача вирішується тим, що котлети курячі, які містять філе курки, цибулю ріпчасту, сіль, згідно з корисною моделлю, додатково містять топісоняшник, при наступному співвідношенні компонентів, %:

філе курки	72,0-77,0
топісоняшник	10,0-20,0
сіль	0,75-1,25
цибуля ріпчаста	7,25-11,75.

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

20 При виробництві котлет курячих використовується новий вид сировини - топісоняшник, який містить на 100 г продукту: білків - 2,1 г; жирів - 0,1 г; вуглеводів (в тому числі харчових волокон) - 17,3 г. До складу топісоняшнику також входять біологічно активні речовини, а саме: вітаміни, мкг/100г: В<sub>1</sub> - 1,0, В<sub>2</sub> - 4,0, В<sub>6</sub> - 0,2, С - 108,1, Е - 0,2 мг/100г.

25 Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу топісоняшника, позитивно впливають на функціонування організму, а саме вітамін В<sub>1</sub> 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 В<sub>2</sub> захищає сітківку ока від шкідливої дії ультрафіолетових променів, приймає участь в утворенні червоних кров'яних тілець і антитіл, у дихання і росту клітин.

30 Вітамін В<sub>6</sub> в організмі перешкоджає виникненню різких стрибків кількості глюкози в крові, нормалізує метаболізм в тканинах головного мозку, покращує пам'ять.

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.

35 Тому топісоняшник може бути потенційним харчовим інгредієнтом в рецептурі страв функціонального призначення.

Приклад рецептури котлети курячої із топісоняшником наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур котлети курячої з топісоняшником

№п/п	Рецептурні компоненти, %				Калорійність виробу	Висновки
	Філе куряче	Топісоняшник	Сіль	Цибуля ріпчаста		
1	72	20	0,75	7,25	151,29	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність структури
2	75	15	1	9	150,23	
3	77	10	1,25	11,75	147,87	

40 Із наведених табличних даних видно, що котлети курячі з топісоняшником у кількості в 10,0-20,0г - 10-20 % мають найвищі органолептичні показники порівняно з іншими зразками.

Технічний результат запропонованого складу полягає у отриманні котлет курячих з топісоняшником, що дозволяє отримати функціональний продукт, зі значним вмістом повноцінних білків, збагачений мінеральними елементами, вітамінами, харчовими волокнами, що має високі органолептичні показники.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Котлети курячі, що складаються з філе курки, солі, цибулі ріпчастої, які **відрізняються** тим, що додатково містять топісоняшник, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

філе курки	72,0-77,0
топісоняшник	10,0-20,0
сіль	0,75-1,25
цибуля ріпчаста	7,25-11,75.

10

---

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

---

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,  
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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