



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130439** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 17/00
A23L 29/20 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 06011	(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Ференець Жанна Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 30.05.2018	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23	

(54) РИБНИЙ НАПІВФАБРИКАТ "ФІШЕР"

(57) Реферат:

Рибний напівфабрикат містить філе хека, яйця курячі харчові, сіль кухонну, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту молоко та додатково курагу.

UA 130439 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до виробництва напівфабрикатів.

Відомі рибні напівфабрикати. [Сборник рецептур рыбных изделий и консервов. Составители: Гольдин М.В., Рыжков А.А., Слабко Т.И. Издат.: Спб, Гидрометеиздат 2009. - с. 603]. Рибні котлети виробляються на основі свіжого, охолодженого чи замороженого хека без додавання консервантів і містять такі інгредієнти:

Співвідношення компонентів, %:	
хек (філе)	64,1-65,3
цибуля ріпчаста	15,4-16,4
молоко	6,1-6,9
яйця курячі харчові	2,9-3,2
сіль кухонна	0,9-1,1
сухарі панірувальні	8,9-9,5.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки напівфабрикати з філе хека не користуються великим попитом споживачів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення рибних напівфабрикатів підвищеної біологічної цінності за рахунок введення нового компонента. Надати продукту гармонійних смаку та аромату, наситити його біологічно активними речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що рибний напівфабрикат "Фішер" включає філе хека, молоко, яйця курячі харчові, сіль кухонну, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, згідно з корисною моделлю, додають курагу подрібнену, у наступному співвідношенні компонентів, %:

хек (філе)	39,1-51,9
курага подрібнена	13,9-26,5
цибуля ріпчаста	15,4
молоко	6,1
яйця курячі харчові	2,9
сіль кухонна	0,9-1,1
сухарі панірувальні	8,9.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

Курага у своєму мінеральному складі містить магній, калій, кальцій, фосфор і залізо. В ній містяться вітаміни А, С, РР і вітаміни групи В. Вона містить велику кількість пектинів та органічних кислот, які добре виводять з нашого організму радіонукліди та важкі метали. Курага покращує зір, а так же попереджає і полегшує серцеві хвороби та хвороби шлунково-кишкового тракту. Завдяки насиченості магнію курага справляється з лікуванням гіпертонії і недокрів'я.

Одержаний рибний напівфабрикат "Фішер" пропонується до залучення в технологічному потоці виробництва страв у закладах ресторанного господарства.

Введення нового компонента - кураги дає можливість при споживанні збагачувати свій організм мінеральними речовинами, вітамінами, пектиновими речовинами, органічними кислотами. Філе хека у кількості 39,1-51,9 % та курага подрібнена у кількості 13,9-26,5 % забезпечує гарні органолептичні показники фаршу та органолептичні показники готового виробу. Рибоплодові напівфабрикати високоякісний продукт. Органолептичні показники продукту подано в таблиці 1.

Таблиця 1

Показник	Рибні котлети	Рибний напівфабрикат "Фішер"
1	2	3
Зовнішній вигляд	Не злипли, не деформовані, форма овально-приплюснута, поверхня рівномірно вкрита паніровкою, без ломаних країв	Не злипли, не деформовані, форма овально-приплюснута, поверхня без розломів, що свідчить про правильний спосіб приготування напівфабрикатів; не підгоріла
Смак і аромат (у смаженому вигляді)	Типові для рибних котлет, без сторонніх присмаків та запахів	Смак властивий рибним котлетам, яскраво виражений, з легким кислуватим присмаком кураги, гармонічний. Запах приємний, властивий доданим інгредієнтам
Консистенція	Щільна, у смаженому вигляді - доволі жорстка, однорідна	Щільна, у смаженому вигляді - соковита, ніжна, однорідна

Рибний напівфабрикат готують таким чином. Філе з хеку та курагу подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 5 мм. Поєднують з розмоченим у молоці пшеничним хлібом повторно подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів 3 мм. В отриману масу вводять яйця, пасеровану цибулю, кухонну сіль, перець, все старанно вимішують протягом 5 хвилин. Далі формують котлети овальної форми вагою 80-85 г, панірують в сухарях, укладають на вимощені пергаментом лотки з уклоном на ребро і заморожують до -18 °С. Особливості складу рибного напівфабрикату "Фішер" наведені у таблиці 2.

Спосіб виробництва рибного напівфабрикату "Фішер" збагаченого курагою за прикладами 2, 3 і 4 попадають в діапазон, який дозволяє отримати гарні структурно-механічні показники фаршу та органолептичні показники готового виробу, приклади 1 і 5 - виходять за його межі. Вміст подрібненої кураги вибирали орієнтуючись на органолептичні властивості рибних котлет з філе хеку. Оптимальний вміст інгредієнту кураги був визнаний в кількості 13,9-26,5 % від загальної ваги рибної маси, яка складається з риби, пшеничного хліба, пасерованої цибулі та яєць, тобто без урахування маси панірувальних сухарів. При зниженні кількості кураги до 7,4 % в готових котлетах присмак добавки виражений недостатньо, а аромат - слабкий, він майже не змінюється; при підвищенні її до 32,75 % - аромат продукту негармонічний, занадто інтенсивно виражений смак кураги.

Таким чином введення кураги в рибний напівфабрикат дає можливість значно більшою мірою поповнювати організм людини мінеральними речовинами, вітамінами, пектиновими речовинами, органічними кислотами, при цьому покращуючи фізико-хімічні та органолептичні показники рибного напівфабрикату.

Технічний результат полягає у збагаченні рибного напівфабрикату курагою, що дозволило розширити асортимент даного виду продукції та дає можливість збагачувати організм людини додатковими поживними нутрієнтами.

Таблиця 2

Приклади рецептур рибного напівфабрикату "Фішер"

№	Рецептурні компоненти, %								Висновки
	Філе хека	Курага подрібнена	Цибуля ріпчаста	Яйця курячі харчові	Молоко	Сіль кухонна	Сухарі панірувальні	Всього	
1	58,5	7,4	15,4	2,9	6,1	0,8	8,9	100	Смак і запах кураги не відчувається
2	51,9	13,9	15,4	2,9	6,1	0,9	8,9	100	Правильна форма; Світло-коричневий колір; Соковита консистенція; Смак гармонійний зі смаковою гамою кураги; Приємний запах
3	45,8	19,9	15,4	2,9	6,1	1,0	8,9	100	
4	39,1	26,5	15,4	2,9	6,1	1,1	8,9	100	Стандартні органолептичні показники готового виробу, Смак негармонійний з занадто вираженим смаком кураги
5	32,75	32,75	15,4	2,9	6,1	1,2	8,9	100	

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Рибний напівфабрикат, що містить філе хека, яйця курячі харчові, сіль кухонну, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту, молоко, який **відрізняється** тим, що додатково містить курагу, у такому співвідношенні компонентів, %:

5 хек (філе)	39,1-51,9
курага подрібнена	13,9-26,5
цибуля ріпчаста	15,4
молоко	6,1
яйця курячі харчові	2,9
сіль кухонна	0,9-1,1
сухарі панірувальні	8,9.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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