



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **125826** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 17/00
A23L 19/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 12690	(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Ільчук Наталія Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 21.12.2017	(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: 25.05.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2018, Бюл.№ 10	

(54) КОТЛЕТИ РИБНІ З КАПУСТОЮ ЦВІТНОЮ

(57) Реферат:

Котлети рибні включають філе судака (охолоджене), хліб пшеничний, молоко, сухарі, причому додатково містить капусту цвітну подрібнену.

UA 125826 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва заморожених напівфабрикатів з рибного фаршу з додаванням овочевої сировини, а саме, капусти цвітної.

5 Найближчим аналогом є рецептура котлет рибних [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенке - К.: А.С.К., 2009. - С. 229], що виробляються з подрібненого філетованого м'яса охолодженого судака з додаванням пшеничного хліба, сухарів, молока у наступному співвідношенні компонентів, %:

судак охолоджений (філе)	54,4
хліб пшеничний	16,2
молоко	21,2
сухарі	8,2.

10 Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки котлети рибні з філе судака не користуються великим попитом серед споживачів.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення котлет рибних функціонального призначення підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення до складу продукту капусти цвітної, надання продукту функціональних властивостей, підсилення смаку та аромату, насичення його біологічно активними речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети рибні, які містять філе судака (охолоджене), хліб пшеничний, молоко, сухарі, згідно з корисною моделлю, додатково містять капусту цвітну подрібнену, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

судак охолоджений (філе)	21,25-22,25
капуста цвітна подрібнена	33,15-32,15
хліб пшеничний	16,2
молоко	21,2
сухарі	8,2.

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

25 При виробництві рибних котлет використовується подрібнена капуста цвітна, що містить на 100 г продукту: води - 90,9 г; білків - 2,5 г; жирів - 0,28 г; вуглеводів - 4,9 г. До складу капусти цвітної також входять біологічно активні речовини (на 100 г): натрій - 10 мг, калій - 210 мг, кальцій - 26 мг, магній - 17 мг, фосфор - 51 мг, залізо - 1,4 мг, цинк - 0,28 мг, селен - 0,6 мкг, фтор - 1 мкг, марганець - 0,16 мкг, бета-каротин - 0,02мг, вітамін В₁-0,1 мг, вітамін В₂-0,1 мг, вітамін В₉-57 мг, вітамін РР - 0,6 мг, вітамін С - 70 мг [Юдічева О.П., Товарознавство. Малопоширені овочі: навчальний посібник. - К: Видавництво Ліра-К, 2017. - С. 62].

30 Бета-каротин потрібен для нормального росту і розвитку організму, підвищення його захисних властивостей до інфекційних захворювань, покращення стану шкіри та слизових оболонок, для сітківки ока.

35 Дуже цінною для організму людини є фолієва кислота (вітамін В₉), що забезпечує психічну рівновагу, допомагає долати стреси. Рибні шніцелі з цвітною капустою будуть корисними для хворих з серцевими недугами, остеопорозом. Завдяки наявності метіоніну (0,02 %), маніну та холіну (44,3 мг у 100 г їстівної частини) капуста рекомендована для харчування хворим з порушенням функції печінки, цукровим діабетом. Клітинна структура цвітної капусти ніжна, отже, вона добре засвоюється; клітковини в ній небагато, тому люди з захворюваннями кишечника можуть вживати котлети рибні, не побоюючись метеоризму; також страва може бути запропонована для дитячого харчування [Юдічева О.П., Товарознавство. Малопоширені овочі: навчальний посібник. - К: Видавництво Ліра-К, 2017. - С. 62].

40 Котлети рибні з додаванням капусти цвітної - корисний лікувально-дієтичний продукт при атеросклерозі, цукровому діабеті, хворобах серця, жовчокам'яній хворобі печінки, подагрі.

Приклади рецептур котлет рибних з капустою цвітною наведено у таблиця.

Приклади рецептур котлет рибних з капустою цвітною

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	1	Значення, %			
			2	3	4	5
Судак охолоджений (філе)	%	38,1	21,25	21,75	22,25	27,2
Цвітна капуста подрібнена	%	16,3	33,15	32,65	32,15	27,2
Хліб пшеничний	%	16,2	16,2	16,2	16,2	16,2
Молоко	%	21,2	21,2	21,2	21,2	21,2
Сухарі	%	8,2	8,2	8,2	8,2	8,2
Всього	%	100	100	100	100	100
Висновки		Котлети рибні погано тримають форму, колір золотистий, на розрізі - білий, мають недостатньо виражений смак, присутній легкий аромат капусти, консистенція суха	Котлети рибні овальної форми, колір золотистий, на розрізі - білий, консистенція однорідна, м'яка, соковита, смак приємний, присутній приємний аромат цвітної капусти, без сторонніх присмаків і запахів	Котлети рибні золотистого кольору, на розрізі білі, консистенція неоднорідна, з видимими частинками капусти, спостерігається крихкість. Смак і запах яскраво виражені, характерні капусти		

5 Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у отриманні котлет рибних шляхом додавання до складу капусти цвітної, що дозволяє надати продуктові оригінальних органолептичних властивостей, збагатити його мікроелементами, вітамінами, розширити контингент споживачів даного продукту, а також розширити асортимент рибних страв.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Котлети рибні, що включають філе судака (охолоджене), хліб пшеничний, молоко, сухарі, які **відрізняються** тим, що додатково містять капусту цвітну подрібнену, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

судак охолоджений (філе) 21,25-22,25
 капуста цвітна подрібнена 33,15-32,15
 хліб пшеничний 16,2
 молоко 21,2
 сухарі 8,2.

15