



УКРАЇНА

(19) UA (11) 67390 (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 "АТЛАНТИС"

1	2
(21) u201103826	водоростей норі, пшеничних висівок та крохмалю Hi-Maize при такому співвідношенні компонентів, мас. %:
(22) 30.03.2011	минтай (філе свіже) 34,68
(24) 27.02.2012	крупка з пророщеної гречки 10,40
(46) 27.02.2012, Бюл.№ 4, 2012 р.	крохмаль Hi-Maize 5,78
(72) ПЕРЕСІЧНИЙ МИХАЙЛО ІВАНОВИЧ, ПЕРЕСІЧНА СВІТЛАНА МИХАЙЛІВНА, МАГАЛЕЦЬКА ІРИНА АНАТОЛІЙВНА, ДЕЙНИЧЕНКО ЛЮДМИЛА ГРИГОРІВНА	молоко 3,25 % 12,72
(73) КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ	водорості норі 5,78
(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, шпинату, квіткового пилку,	шпинат 13,29
	пилкок квітковий 4,62
	висівки пшеничні 5,78
	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 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 пилкок, 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].

В основу корисної моделі поставлено задачу розроблення технології рибного рулету за рахунок використання крупки з пророщеної гречки, 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.

UA (11) 67390 (13) U

Таблиця 1

Рецептура рулету рибного функціонального призначення «Дімаре»

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Минтай (філе свіже)	60	60
Крупка з пророщеної гречки	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 «Атлантіс»

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 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 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 «Атлантіс»

Новим у корисній моделі, що заявляється є те, що технологія приготування рибного рулету «Атлантіс» ґрунтується на використанні розробленої композиційної суміші крупки з пророщеного жита, шпинату, квітового 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 «Атлантіс» на 100 г

Речовини хімічного складу	Вміст у виробі, г	Добова потреба, %
Білки, г	10,4	16,5
Жири, г	5,7	9,0
Вуглеводи, г	18,9	5,1
Харчові волокна, г	8,0	31,8
віт. А, мг	4,7	10,9
β-каротин, мг (в перерахунку на ретинол)	104,1	10,9
С, мг	2,5	3,1
D, мкг	0,1	5,2
E, мг	1,0	6,7
B1, мг (тіамін)	0,4	24,2
B2, мг (рибофлавін)	0,9	45,6
B6, мг	0,5	22,8
B9, мкг (фолієва к-та)	58,8	23,5
Ca, мг	77,2	6,4

Продовження таблиці 2

Речовини хімічного складу	Вміст у виробі, г	Добова потреба, %
Залізо, мг	2,1	14,0
Mg, мг	93,6	23,4
P, мг	186,2	15,5
Калій, мг	349,8	11,7
Na, мг	39,9	0,8
Zn, мг	1,2	7,7
Se, мкг	17,3	24,7
I, мкг	53,6	35,8
ккал	140,6	6,1

Рулєт рибний «Атлантис» задовольняє на 20-30 % добову потребу організму в харчових волокнах, вітамінах групи В, магнії, селені та йоді. Соціально-ефект від впровадження розробленого

продукту полягає у забезпеченні населення України кулінарною продукцією функціонального призначення.