



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94558** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/325 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 03184	(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Возна Вікторія Олегівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.03.2014	(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: 25.11.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2014, Бюл.№ 22	

(54) СІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ НА ОСНОВІ РИБНОГО ФАРШУ

(57) Реферат:

Січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, що включає фарш рибний, цибулю сушену, моркву сушену, яєчний порошок, воду, сіль кухонну. Крім цього, він додатково містить гель рибний, соєвий ізолят, окару, суміш згущувачів, спеції, сухарі панірувальні у наступному співвідношенні компонентів, %:

фарш рибний	30-35
гель рибний	14-16
соєвий ізолят	0,6-1,2
окара	9-12
яєчний порошок	0,6-1,2
цибуля сушена	1,2-2,5
морква сушена	0,6-1,2
суміш згущувачів	0,7-1,2
сіль кухонна	0,7-1
спеції	0,4-0,7
сухарі панірувальні	3,8-5,8
вода	решта.

UA 94558 U

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

Відомий січений напівфабрикат (патент України № 37460, опубл. 25. 11. 2008 р., бюл. № 22, 2008 р.) містить, %: фарш рибний 26-29, фарш курячий 25-28, пробуджені зернопродукти 2-4, картопля сира 3-5, цибуля 5-6, морква 5-7, яйця 8-10, масло вершкове 5-6, вода 8-16, сіль 1,2-1,3, перець чорний мелений 0,2-0,3, морські водорості фукус 1-2.

Недоліком даного напівфабрикату є складність рецептури та складна технологічність.

В основу корисної моделі поставлена задача створити січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, який за органолептичними, технологічними і економічними показниками, буде привабливим для споживача.

Поставлена задача вирішується тим, що січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, що включає фарш рибний, цибулю сушену, моркву сушену, яєчний порошок, воду, сіль згідно з корисною моделлю, додатково містить гель рибний, соєвий ізолят, окару, суміш згущувачів, спеції, сухарі панірувальні у наступному співвідношенні компонентів, %:

фарш рибний	30-35
гель рибний	14-16
соєвий ізолят	0,6-1,2
окара	9-12
яєчний порошок	0,6-1,2
цибуля сушена	1,2-2,5
морква сушена	0,6-1,2
суміш згущувачів	0,7-1,2
сіль кухонна	0,7-1
спеції	0,4-0,7
сухарі панірувальні	3,8-5,8
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання рибного гелю, що дозволяє підвищити економічність та органолептичні показники січених напівфабрикатів.

Введення рибної сировини менше 30 % призводить до зниження органолептичних показників та мікроелементний склад готових виробів. Введення рибної сировини більше 35% недоцільне з точки зору собівартості.

Введення гелю рибного менше 14 % недоцільно, а більше 16 % погіршується текстура готового виробу.

Введення соєвого ізоляту менше 0,6 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Введення соєвого ізоляту більше 1,2 % недоцільно з точки зору собівартості.

Введення окари менше 9% призводить до погіршення структури готового виробу. Введення окари більше 12 % призводить до зниження смакових якостей готового виробу.

Введення яєчного порошку більше 1,2 % є економічно не вигідним, а введення менше 0,6% призводить до зменшення білкового складу.

Введення цибулі менше 1,2 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 2,5 % надає продукту більш вираженого смаку цибулі.

Додавання моркви менше 0,6 % погіршується смак, а більше 1,2 % змінюється колір продукту.

Додавання згущувачів менше 0,7 % значно впливає на текстуру виробу, додавання згущувачів більше 1,2 % погіршує смакові властивості продукту.

Введення солі більше 1 % та менше 0,7 % погіршує смакові властивості готового продукту.

При додаванні спецій більше 0,7 % , менше 0,4 % погіршуються смакові властивості готового продукту.

Введення панірувальних сухарів менше 3,8 % недостатньо для панірування, більше 5,8 % сприяє погіршенню харчової цінності продукту.

Приклади складу січеного напівфабрикату з риби наведено в таблиці.

Таблиця

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів, %				
	1	2	3	4	5
Фарш рибний	28	30	32,5	33,5	37
Гель рибний	16	15	15	14	16
Соєвий ізолят	1,2	0,7	1	0,8	1
Окара	12	10	11	10,5	12
Яєчний порошок	1	1,2	1	1	1,2
Цибуля сушена	2	2,2	2	2	2,2
Морква сушена	0,9	1	1	0,8	1
Суміш згущувачів	1,2	0,7	1	1	1,2
Сіль кухонна	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9
Спеції	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Сухарі панірувальні	5	5,5	5,5	4,8	5,5
Вода на рецептуру	31,2	32,2	28,5	30,1	23,6

Приклад № 1, 5	Виріб буде мати низькі органолептичні показники та текстуру.
Приклад № 2, 4	Виріб має високі органолептичні показники, гарну текстуру
Приклад № 3	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам рибних котлет

- 5 Технічний результат: дана рецептура для виробництва січеного напівфабрикату дозволяє отримати продукт, який має високі органолептичні і поживні показники, повністю відповідає вимогам до напівфабрикатів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Січений напівфабрикат на основі рибного фаршу, що включає фарш рибний, цибулю сушену, моркву сушену, яєчний порошок, воду, сіль кухонну, який **відрізняється** тим, що додатково містить гель рибний, соєвий ізолят, окару, суміш згущувачів, спеції, сухарі панірувальні у наступному співвідношенні компонентів, %:
- | | |
|---------------------|---------|
| фарш рибний | 30-35 |
| гель рибний | 14-16 |
| соєвий ізолят | 0,6-1,2 |
| окара | 9-12 |
| яєчний порошок | 0,6-1,2 |
| цибуля сушена | 1,2-2,5 |
| морква сушена | 0,6-1,2 |
| суміш згущувачів | 0,7-1,2 |
| сіль кухонна | 0,7-1 |
| спеції | 0,4-0,7 |
| сухарі панірувальні | 3,8-5,8 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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