



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121170** (13) **C2**
(51) МПК

A21D 13/38 (2017.01)

A23L 17/60 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2018 12634**

(22) Дата подання заявки: **19.12.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **10.04.2020**

(41) Публікація відомостей
про заявку: **10.04.2019, Бюл.№ 7**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.04.2020, Бюл.№ 7**

(72) Винахідник(и):

**Дітріх Ірина Вікторівна (UA),
Капустян Валерій Анатолійович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

UA 10790 U, 15.11.2005

UA a200500976, 03.02.2005

UA 97061 C2, 26.12.2011

UA 97062 C2, 26.12.2011

UA 98269 C2, 25.04.2012

UA 125729 U, 25.05.2018

RU 2613449 C1, 16.03.2017

Японские пельмени гиоза. Еда Азии на
нашем столе від 01.09.2016 [Інтернет-
публікація] URL: [http://chaofanka.ru/pelmeni-
gioza](http://chaofanka.ru/pelmeni-gioza)

(54) РАВІОЛІ

(57) Реферат:

Винахід стосується равіолі, що містять жовтки яєць, борошно пшеничне, сіль, водорості чука та паростки сої.

UA 121170 C2

Винахід належить до харчової промисловості і може бути використаний у виробництві напівфабрикатів.

Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату Пельмені рибні (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), фарш яких виробляється з хека, до рецептури також входить цибуля ріпчаста, яйця, маргарин, тісто на пельмені, у наступному співвідношенні %:

хек	36
цибуля ріпчаста	10
маргарин	5
яйця	4
тісто на пельмені	45.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки рибні пельмені не користуються великим попитом серед споживачів.

В основу винаходу поставлена задача створення напівфабрикату підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення до рецептури водоростей чука та паростків сої, підсилення смаку та аромату, збагачення його вітаміном В₉.

Поставлена задача вирішується тим, що равіолі, які включають яйця (жовтки), борошно пшеничне, сіль, згідно з винаходом додатково містять водорості чука та паростки сої, у наступному співвідношенні компонентів, %:

водорості чука	23-45
паростки сої	23-45
сіль	2
борошно пшеничне	22
яйця (жовтки)	8.

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

При виробництві равіолі використовується новий вид сировини - паростки сої, які містять на 100 г продукту: білків - 13,1 г; жирів - 6,7 г; вуглеводів (в тому числі харчових волокон) - 9,6 г. У 100 г паростків сої містяться такі вітаміни: С (8 мг), В₉ (375 мкг), тіамін (0,34 мг), рибофлавін (0,12 мг), ніацин (1,15 мг), В₆ (0,18 мг). Паростки сої - це джерело кальцію, заліза, магнію, фосфору, калію, натрію, цинку, міді, марганцю, селену, ненасичених жирних кислот омега-3 і амінокислот.

Корисні властивості паростків сої формуються збагаченими вітамінно-мінеральним складом. Завдяки тому, що багато речовин при пророщування перетворюються в більш прості сполуки, організм витрачає менше сил на їх переробку. Як наслідок, організм отримує дуже корисні речовини, які швидко засвоюються. Через це найбільш очевидною рекомендацією до вживання паростків є сезонний авітаміноз.

Низька калорійність паростків сої дозволяє ефективно використовувати їх для схуднення. Раціон не забивається зайвими калоріями, але залишається багатим на мінерали, вітаміни і біологічні активні компоненти.

Вітамін В₉ (фолієва кислота), що міститься у 100 г паростків сої, на 93,75 % задовольняє добову потребу організму людини в цьому вітаміні.

Введення водоростів чука у кількості 23-45 % зумовлено тим, що при такій кількості продукт має найкращі органолептичні показники.

Введення паростків сої у кількості 23-45 % забезпечує потребу у вітаміні В₉ на 21,56-31,87 % від добової.

Введення борошна (22 %) та яєць (жовтки) (8 %) у таких кількостях зумовлено тим, що такій кількості тісто має найкращі технологічні та органолептичні показники.

Сіль у кількості 2 % зумовлена смаковими властивостями.

Приклади рецептур равіолі наведено у таблиці.

Із наведених табличних даних видно, що равіолі з паростками у кількості 23-45 % (прикладі 2, 3, 4) мають найвищі органолептичні показники.

Равіолі можуть бути рекомендовані, як продукт збагачений вітаміном В₉, оскільки в 100 г страви міститься 21,56-31,87 % добової потреби вітаміну В₉.

Такі співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати продукт, збагачений вітаміном В₉, за рахунок введення функціонального продукту - паростків сої.

50

Приклади рецептур равіолі

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Чука	%	56	45	34	23	12
Паростки сої	%	12	23	34	45	56
Сіль	%	2	2	2	2	2
Борошно пшеничне	%	22	22	22	22	22
Яйця (жовтки)	%	8	8	8	8	8
Всього:	%	100	100	100	100	100
Вміст віт. В9	%/ добова потреба	11,25	21,56	14,06	31,87	52,5
Висновок:		Равіолі мають правильну форму, на розрізі зелений колір фаршу з вкрапленням соєвих паростків. Фарш має рихлу консистенцію. Запах та смак ярко водоростів чука	Равіолі мають правильну форму, на розрізі зелений колір фаршу з вкрапленням соєвих паростків. Фарш має гарну, скріплену та соковиту консистенцію. Запах та смак приємний гармонійний, водорості та паростки поєднанні у найкращому співвідношенні. Смак соєвих паростків дає легку приємну свіжість зеленого молодого горошку. Зберігається хрустка консистенція	Равіолі мають правильну форму, на розрізі зелений колір фаршу з великою кількістю соєвих паростків. Фарш має рихлу консистенцію. Запах та смак ярко виражений паростків сої		

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Равіолі, що містять жовтки яєць, борошно пшеничне, сіль, які **відрізняються** тим, що додатково містять водорості чука та паростки сої, при наступному співвідношенні компонентів, %:
- | | |
|------------------|-------|
| водорості чука | 23-45 |
| паростки сої | 23-45 |
| сіль | 2 |
| борошно пшеничне | 22 |
| жовтки яєць | 8. |

Комп'ютерна верстка О. Рябо

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