



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86542** (13) **U**
(51) МПК
A23J 1/04 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 04004</p> <p>(22) Дата подання заявки: 01.04.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2014, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дуденко Ніна Василівна (UA), Коваленко Валентина Олексіївна (UA), Чернова Людмила Олександрівна (UA), Панікарова Богдана Олександрівна (UA), Антоненко Світлана Павлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	---

(54) РИБНІ КУЛІНАРНІ ВИРОБИ З ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВОЇ ДОБАВКИ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ РИБНОЇ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ

(57) Реферат:

Рибні кулінарні вироби містять у своєму складі рибу, хліб пшеничний, молоко, цибулю ріпчасту, петрушку (зелень), яйця та сухарі вершкові, білкову добавку на основі рибної колагеновмісної сировини у кількості 10...20 % від маси риби.

UA 86542 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до рибопереробної промисловості та ресторанного господарства, і може бути використана при виробництві продуктів і страв на основі рибного фаршу.

5 Виробництво рибних кулінарних виробів з використанням білкової добавки (БД) на основі вторинної рибної колагеновмісної сировини збагачує продукти харчування білком тваринного походження, що знаходиться у легкозасвоюваній формі, а також покращує вологоутримуючу здатність готових виробів та їх органолептичні показники.

Найбільш близьким по суті до рішення, що заявляється, є виробництво рибних кулінарних виробів за традиційною технологією (за збірником рецептур) [1,2].

10 Недоліком цих рецептур є регламентований перелік сировини, який входить до складу рецептури, що стримує розширення асортименту рибних кулінарних виробів (РКВ) та напівфабрикатів з покращеними функціонально-технологічними властивостями.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу розробки рибних кулінарних виробів шляхом введення нового рецептурного компоненту - білкової добавки на основі вторинної рибної колагеновмісної сировини, що забезпечить високі технологічні та органолептичні показники, а також високу харчову та біологічну цінність готових виробів та дозволить збагатити вироби такими амінокислотами як пролін, оксипролін та оксилізін. Введення БД позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості рибних кулінарних виробів. БД виготовляється за відомою технологією [3].

20 Поставлена задача вирішується тим, що в рибні кулінарні вироби, які містять у своєму складі рибу, хліб пшеничний, молоко рибу, хліб пшеничний, молоко, цибулю ріпчасту, петрушку (зелень), яйця та сухарі вершкові, згідно з корисною моделлю вноситься новий рецептурний компонент - білкова добавка на основі рибної колагеновмісної сировини у кількості 10...20 % від маси риби.

25 Відміна даного рецептурного складу РКВ полягає у внесенні нового компонента - білкової добавки, що забезпечує отримання виробів з високими органолептичними та технологічними показниками, харчовою та біологічною цінністю, а також збалансованим амінокислотним складом.

Технічний результат рішення, що заявляється, характеризується основними ознаками:

30 провідна функціональна характеристика продукту збагачення рибних кулінарних виробів легкозасвоюваним білком колагеном завдяки додаванню білкової добавки у кількості 10...20 % замість основної рибної сировини;

наявність в рибних кулінарних виробах амінокислот, дефіцит яких спостерігається в раціонах харчування населення;

35 збільшення вологоутримуючої та вологозв'язуючої здатностей рибної системи, завдяки чому вона стає більш стабільною, збільшується вихід готової продукції та засвоєння готового продукту організмом людини;

введення білкової добавки у кількості 10...20 % замість основної рибної сировини, знижує собівартість РКВ на 9,3...13,0 % відповідно.

40 Готові рибні кулінарні вироби з використанням БД мають органолептичні показники, наведені в табл. 1 та показники якості, представлені в табл. 2.

Зовнішній вигляд - відповідний даному виду продукції; колір на розрізі світло-сірий; смак - без стороннього присмаку; аромат - без стороннього; консистенція - м'яка соковита.

45 Як видно з даних, наведених в табл. 1, розроблені вироби мають органолептичні показники кращі порівняно з контролем, найвищі мають вироби із вмістом БД 15 %.

Таблиця 1

Органолептичні показники рибних кулінарних виробів

Найменування показника	Номер зразка			
	1	2	3	4
Зовнішній вигляд	5,0±0,2	5,0±0,2	5,0±0,2	5,0±0,2
Консистенція	4,5±0,1	4,8±0,1	5,0±0,2	4,5±0,1
Колір	4,8±0,2	4,9±0,2	4,9±0,2	4,9±0,2
Запах	4,8±0,2	4,9±0,2	4,9±0,2	4,8±0,2
Смак	4,4±0,1	4,7±0,1	4,8±0,2	4,3±0,1
Загальний бал	4,70	4,86	4,92	4,70

де: 1 - контроль;

2 - рибні кулінарні вироби з 10 % білкової добавки;

- 3 - рибні кулінарні вироби з 15 % білкової добавки;
4 - рибні кулінарні вироби з 20 % білкової добавки;

Таблиця 2

Показники якості рибних кулінарних виробів з використанням БД

Назва показника	Характеристика показника	Метод дослідження
Вміст вологи, % не більше	72,0±1,2	Висушування до постійної маси
Вміст загального білку, % не менше	13,9±0,3	Метод К'ельдаля
Мікробіологічні показники	відповідають вимогам МБВ до рибних кулінарних виробів	МБВ, що визначають вимоги до продуктів харчування

Приклад конкретного виконання

Таблиця 3

Рецептури шніцелю рибного

Найменування сировини	Маса нетто, г			
	Шніцель рибний, рецептура № 542	Шніцель рибний з 10 % БД	Шніцель рибний з 15 % БД	Шніцель рибний з 20 % БД
Путасу	85,0	76,5	72,3	68,0
Цибуля ріпчаста	17,0	17,0	17,0	17,0
Петрушка (зелень)	3,0	3,0	3,0	3,0
Молоко	8,0	8,0	8,0	8,0
Вода	-	0,2	0,4	0,4
Яйця	4,0	4,0	4,0	4,0
Сухарі вершкові	12,0	12,0	12,0	12,0
БД на основі РКС	-	8,2	12,4	17,0
Маса напівфабрикату	125,0	125,0	125,0	125,0
Олія рослинна	10,0	10,0	10,0	10,0
Маса готових виробів, г	100	105	107	104

5

Виробництво рибних кулінарних виробів з використанням білкової добавки на основі вторинної рибної колагеновмісної сировини включає наступні операції: підготовка сировини, з'єднання інгредієнтів, подрібнення, перемішування, вибивання фаршу, порціонування, формування, панірування та теплової обробки. Технологія білкової добавки на основі вторинної рибної колагеновмісної сировини (рибної шкіри) передбачає підготовку сировини, подрібнення, додавання водного розчину колагенази, проведення ферментативного гідролізу, інактивацію ферментного препарату та зберігання.

10

До підготовленої та подрібненої сировини додають інгредієнти в залежності від рецептури та білкову добавку у кількості 10...20 % від маси рибної сировини, перемішують та ретельно вибивають фарш, після чого його порціонують, формують, панірують та піддають тепловій обробці.

15

Введення до складу рибних кулінарних виробів білкової добавки на основі колагеновмісної сировини у кількості 10...20 % дозволяє отримати вироби з високими органолептичними та технологічними показниками, збалансованим амінокислотним складом; зберегти біологічну та харчову цінність готових виробів та збагатити їх тваринним білком, що знаходиться в легкозасвоюваній формі та амінокислотами, переважно такими, як пролін, оксипролін та оксилізін, які містяться виключно в сполучній тканині та необхідні організму людини для укріплення кісток та суглобів.

20

Джерела інформації:

25

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 718 с.

2. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Ин-т питания АМИ СССР. - К.: Техника, 1989. - 407 с.

3. Патент 65127 МГЖ (2011) А23L 1/31. Спосіб виробництва білкової добавки на основі рибної вторинної колагеновмісної сировини / Коваленко В.О., Панікарова Б.О., Чернова Л.О. - № U 2011 06093; Заявл. 16.05.2011; Опубл. 25.11.2011, Бюл. № 22-4 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Рибні кулінарні вироби, які містять у своєму складі рибу, хліб пшеничний, молоко, цибулю ріпчасту, петрушку (зелень), яйця та сухарі вершкові, які **відрізняються** тим, що додатково вноситься новий рецептурний компонент - білкова добавка на основі рибної колагеновмісної сировини у кількості 10...20 % від маси риби.

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