



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61078 (13) U

(51) МПК

A23L 1/0524 (2006.01)

A23L 1/325 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ РИБИ ЗАЛИВНОЇ

1

2

(21) u201014529

(22) 06.12.2010

(24) 11.07.2011

(46) 11.07.2011, Бюл.№ 13, 2011 р.

(72) ПЕРЦЕВОЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ, КРАПІВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІЇВНА, ЧУЙКО ЛЮДМИЛА ОЛЕКСІЇВНА, РУБІНА ВІКТОРІЯ ВІКТОРІВНА, ПЕРЦЕВОЙ МИКОЛА ФЕДОРОВИЧ, ВАСИЛЕНКО ОЛЬГА ОЛЕКСАНДРІВНА, БІДЮК ДМИТРО ОЛЕГОВИЧ, ПОЛІЩУК ГАЛИНА ЄВГЕНІЇВНА, ГУРСЬКИЙ ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ, ГАРНЦАРЕК БАРБАРА ЧЕСЛАВІВНА, ГАРНЦАРЕК ЗБИГНЕВ ЕЛИГЮСОВИЧ, МІСКІЄВИЧ ТАДЕУШ ВЛАДИСЛАВОВИЧ

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб отримання риби заливної, що включає приготування желе – змішування драглеутворювача з сіллю, внесення його у гарячий рибний бульйон, додавання спецій та відтяжки, доведення до кипіння, проціджування, а також заливання риби, овочів та лимона готовим желе, охолодження, який **відрізняється** тим, що як драглеутворювач використовують яблучний низькоетерифікований пектин типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку.

Корисна модель стосується технології продукції закладів ресторанного господарства та може бути використана у підприємствах масового харчування при виробництві холодних заливних страв з риби.

Отримання риби заливної з використанням желе на основі сировини зарубіжного (Польща) виробництва - яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, який ще досі не використовувався у закладах ресторанного господарства, забезпечує розширення асортименту холодних заливних страв з риби, використання нових видів функціональної сировини, зменшення енерговитрат та підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості технологічних стадій.

Особливістю яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у технології холодних заливних страв з м'яса є те, що процес драглеутворення відбувається в присутності іонів кальцію в певному діапазоні рН середовища, що на практиці дає можливість утворення високоякісних драглів без участі цукру.

Відомий спосіб виробництва риби заливної з використанням желе на основі желатини, яка виробляється в нашій державі в недостатній кількості і більша її частина імпортується з країн дальнього

зарубіжжя, прийнятий нами за прототип, передбачає приготування желе - замочування, набрякання та промивання желатини, внесення її у готовий гарячий проціджений та знежирений бульйон з харчових рибних відходів, додавання солі, спецій, оцту та у два прийоми відтяжки на основі яєчних білків, доведення до кипіння, процідження, заливання готового желе тонким шаром у деко, його структуроутворення, накладання порційних шматків відварної охолодженої риби, прикрашання зеленню петрушки, дольками лимона та відварною карбованою морквою, заливання тонким шаром желе, охолодження, заливання знову та витримання для кінцевого драглеутворення, порціонування, відпуск [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982.-720 с].

Спосіб передбачає наступне співвідношення складових рецептурних компонентів та напівфабрикатів (г/на 10 порцій - 2750 г): осетер - 1600; лимон - 55; петрушка (зелень) - 20; морква - 60; желе рибне - 1250; гарнір з овочів (для холодних страв) - 500; соус хрін - 250.

Приведені рецептури та технологія отримання є найбільш близькими до корисної моделі по технічній суті та поставленій меті.

В основу корисної моделі покладено використання у складі желе зарубіжного (Польща) яблуч-

(19) UA (11) 61078 (13) U

ного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, розширення асортименту холодних заливних страв з риби, зменшення енерговитрат та підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості технологічних стадій (перемішування яблучного низькоетерифікованого пектину з сіллю, розчинення).

Поставлена мета досягається тим, що запропонований спосіб отримання риби заливної заливного включає приготування желе - змішування дрібнодисперсного порошку яблучного низькоетерифікованого пектину з сіллю та внесення суміші у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових рибних відходів при температурі 70...80°C, додавання спецій, оцту та у два прийоми відтяжки на основі яєчних білків, введення хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину, доведення до кипіння, процідження, а також заливання готового желе тонким шаром у деко, його структуроутворення при температурі 10-14 °С, накладання порційних шматків охолодженої відварної риби, прикрашання зеленню петрушки, дольками лимона та відварною карбованою морквою, заливання тонким шаром желе, охолодження до 10-14 °С, заливання знову та витримання для кінцевого драглеутворення при температурі 8-10°C протягом 0,5-1 год., порціонування, відпуск.

Спосіб отримання риби заливної, що включає приготування желе - замочування, набрякання та промивання желатини, внесення її у гарячий рибний бульйон, додавання солі, спецій та відтяжки, доведення до кипіння, процідження, - заливання риби, овочів та лимона готовим желе, охолодження, відрізняється тим, що як драглеутворювач використовується яблучний низькоетерифікований пектин типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку.

Критерієм, за якого було вибрано нижче наведені концентрації яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку, була одна з реологічних характеристик системи - міцність, що виражається у грамах критичного навантаження, необхідного для руйнування драглю. Для групи холодних заливних страв з риби, що містять 1,5-2,5 % хлористого натрію, ця маса становить 400-460 г за прибором Валента. Згідно з графіком залежності міцності драглів від концентрації хлористого натрію та пектину цьому раціональному інтервалу міцності при концентрації хлористого натрію 1,5-2,5 % відповідають драгли з вмістом яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 у межах 1,9-2,3 %.

Для кращого розуміння суті даної корисної моделі наведемо приклади конкретних співвідношень компонентів.

Приклад 1. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 23,8 г змішують з 18,8 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових рибних відходів масою 792 г при температурі 70-80° С та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,4 г лаврового листу, 18,8 г 9 % оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 90 г яєчного білку, ретельно змішаного з 450 г холод-

ного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,28 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають тонким шаром у деко, охолоджують до 10-14 °С, накладають на нього порційні шматки відварної охолодженої риби масою 750 г, зверху прикрашають 15 г зелені петрушки, 50 г дольками лимона та 50 г відварної карбованої моркви, заливають тонким шаром желе та охолоджують до 10-14 °С для драглеутворення. Коли желе структурується, продукти знову заливають желе, що залишилося, витримують при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонують та відпускають з гарніром з овочів та соусом хрін.

Приклад 2. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 26,3 г змішують з 25 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових рибних відходів масою 782 г при температурі 70-80 °С та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,4 г лаврового листу, 18,8 г 9 % оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 90 г яєчного білку, ретельно змішаного з 450 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,28 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають тонким шаром у деко, охолоджують до 10-14 °С, накладають на нього порційні шматки відварної охолодженої риби масою 750 г, зверху прикрашають 15 г зелені петрушки, 50 г дольками лимона та 50 г відварної карбованої моркви, заливають тонким шаром желе та охолоджують до 10-14 °С для драглеутворення. Коли желе структурується, продукти знову заливають желе, що залишилося, витримують при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонують та відпускають з гарніром з овочів та соусом хрін.

Приклад 3. Пектин яблучний низькоетерифікований у кількості 28,8 г змішують з 31,3 г хлористого натрію та додають у готовий проціджений та знежирений бульйон з харчових рибних відходів масою 772 г при температурі 70-80 °С та розмішують до повного розчинення суміші. Потім додають 0,4 г лаврового листу, 18,8 г 9 % оцту та вводять половину норми відтяжки, що складається з 90 г яєчного білку, ретельно змішаного з 450 г холодного бульйону. Усе перемішують, доводять до кипіння, додають відтяжку, що залишилася, вводять 0,28 г хлористого кальцію у вигляді насиченого розчину та знову доводять до кипіння. Готове желе проціджують, частину його заливають тонким шаром у лоток, охолоджують до 10-14 °С, накладають на нього порційні шматки відварної охолодженої риби масою 750 г, зверху прикрашають 15 г зелені петрушки, 50 г дольками лимона та 50 г відварної карбованої моркви, заливають тонким шаром желе та охолоджують до 10-14 °С для драглеутворення. Коли желе структурується, продукти знову заливають желе, що залишилося, витримують при температурі 8-10 °С протягом 0,5-1 год., порціонують та відпускають з гарніром з овочів та соусом хрін.

Збільшення або зменшення кількості яблучного низькоетерифікованого пектину типу NE-A2 відносно встановлених границь призводить до порушення текстури желе, що входить до складу страви риба заливна. При внесенні у систему драглеутворювача менше 23,8 г збільшується тривалість процесу драглеутворення, текстура желе набуває недостатньої міцності, розріджується, що знижує якість желе та страви риба заливна в цілому. Внесення у систему драглеутворювача більше 23,8 г сприяє суттєвому підвищенню в'язкості желе під час заливання у деко, що призводить до збільшення міцності желе та, як наслідок, погіршення якості страви риба заливна.

Збільшення концентрації хлористого натрію в желе призводить до зменшення міцності желе та погіршення смакових властивостей, зменшення концентрації цього компоненту - до ущільнення структури та погіршення смакових властивостей.

Зменшення кількості хлористого кальцію призводить до зменшення міцності, збільшення - до підвищення міцності желе та появи гіркуватого присмаку.

Зменшення кількості оцтової кислоти при рН більше 3,3 або її збільшення при рН менше 3,1 призводить до уповільнення процесу драглеутворення та значного зниження міцності желе, що погіршує якість страви риба заливна.

Використання пектину яблучного низькоетерифікованого типу NE-A2 у вигляді дрібнодисперсного порошку у складі желе страви риба заливна дозволяє розширити асортимент холодних страв з риби, зменшити енерговитрати та підвищити ефективність технологічного процесу в цілому за рахунок скорочення кількості технологічних стадій (замочування, набрякання, промивання та розчинення желатини).