



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **98048** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**A23B 4/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2014 12931</b>	(72) Винахідник(и): <b>Голембовська Наталія Володимирівна (UA), Лебська Тетяна Костянтинівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>03.12.2014</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2015</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2015, Бюл.№ 7</b>	

## (54) ПРЕСЕРВА З ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ З ПРЯНО-АРОМАТИЧНИМИ КОРЕНЕПЛОДАМИ

### (57) Реферат:

Пресерви з прісноводної риби з пряно-ароматичними коренеплодами включають філе риби, пряно-ароматичні коренеплоди, заливку. Використовують філе прісноводної риби та пряно-ароматичний склад.

**UA 98048 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана в рибній промисловості та в системі громадського харчування.

Відомий аналог (деклараційний патент № 6366, опубл. 16.05.2005, Бюл. № 5), який полягає у тому, що попередньо підготовлену прісноводну рибу та рослинну сировину з додаванням морських водоростей укладають у підготовлену тару, а до складу вводять такі компоненти (%): прісноводна риба - 85, калина - 2, журавлина - 2, барбарис - 2, бузина - 2, морські водорості - 2.

Недоліком аналогу є те, що виробництво рибних пресервів не враховує можливості використання як сировини пряно-ароматичних коренеплодів, які є не лише джерелом поживних речовин таких, як амінокислоти, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, а й проявляють бактерицидну, антибактеріальну, антимікробну, антисептичну дію завдяки наявності фітонцидів.

В основу корисної моделі поставлена задача одержання пресервів з прісноводної риби, в яких за рахунок комбінування компонентів, їхнього співвідношення, підбирається більш оптимальний до потреб людини вміст вітамінів, макро-, мікроелементів і незамінних амінокислот, а також поліпшуються органолептичні показники за рахунок чого підвищується харчова та біологічна цінність пресервів.

Поставлена задача вирішується тим, що пресерви з прісноводної риби з пряно-ароматичними коренеплодами включають філе риби, пряно-ароматичні коренеплоди, заливку, згідно з пропонуванням нами рішенням, використовується філе прісноводної риби, та склад: філе риби - 70 %, пряно-ароматичні коренеплоди 5 %, оцтово-масляна заливка - 25 %, яка містить: сіль - 16,5 кг, оцет - 1,5 кг, духмяний перець - 0,4 кг, перець чорний - 0,4 кг, гвоздику 0,4 кг, олію соняшникову - 40,35 кг, олію лляну - 40,35 кг, лавровий лист - 0,1 кг на 100 кг заливки.

Рецептура даних пресервів має наступний вигляд (табл. 1, 2):

Таблиця 1

## Рецептури пресервів з пряно-ароматичними коренеплодами

Найменування компонентів	Рецептурний склад, кг на 100 кг продукції		
	Пресерви петрушкою	Пресерви з хроном	Пресерви імбиром
Риба	70	70	70
Петрушка	5	-	-
Хрін	-	5	-
Імбир	-	-	5
Оцтово-масляна заливка	25	25	25

Таблиця 2

## Рецептура оцтово-масляної заливки

Найменування компонентів	Рецептурний склад, кг на 100 кг заливки
Сіль	16,5
Оцет	1,5
Духмяний перець	0,4
Перець чорний	0,4
Гвоздика	0,4
Олія соняшникова	40,35
Олія лляна	40,35
Лавровий лист	0,1
Всього	100,0

Включення в дану рецептуру лляної олії не тільки поліпшує смак, але й допомагає оптимізувати жирно-кислотний склад даного продукту за рахунок вмісту в ньому олеїнової кислоти  $\omega 9$ -21,771 % та серед ПНЖК - лінолевої  $\omega 6$ -54,153 %. Тому використання лляної олії буде позитивно впливати на біологічну ефективність пресервів та на органолептичні характеристики даного продукту.

Внесення пряно-ароматичних коренеплодів сприяє підвищенню біологічної цінності за рахунок поповнення вмісту макро-, мікроелементів та вітамінів.

Головна цінність хрому - вітамін С та вміст мінеральних солей (калій, кальцій, фосфор, сірка). Найважливіша складова даного коренеплоду наявність глюкозиду синігрину, який під

дією ферментів перетворюється в алілове гірчичне масло, надаючи йому гострого специфічного смаку, запаху і жовтуватого кольору.

Цінність петрушки для здоров'я людини зумовлена наявністю різного вмісту корисних речовин: каротину і вітаміну С, білка, мінеральних речовин і ефірних масел. Коренеплоди багаті натрієм, кальцієм, фосфором, залізом, а також магнієм та міддю. По вмісту калію займає одне із перших місць серед овочів.

Кореневище імбиру містить ефірну олію, за рахунок якої він має гострий і пряний смак, а також гінгерол і шогоол, які додають йому пекучості. Імбир містить всі незамінні амінокислоти: триптофан, треонін, метіонін, валін, феніланін.

Таким чином, експериментально доведено доцільність виробництва пресервів з прісноводної риби комбінуванням компонентів рослинного походження та збагачення їхнього вмісту вітамінами, макро-, мікроелементами та незамінними амінокислотами. При цьому пресерви мають високі показники за харчовою та біологічною цінністю.

Технічне рішення пропонуваної корисної моделі пресерви з прісноводної риби з пряно-ароматичними коренеплодами дозволить отримати продукт за рахунок додавання пряно-ароматичних коренеплодів (петрушки, хрін, імбиру), які містять велику кількість поживних речовин: амінокислот (аргінін, гістидин, лізин, аланін), вуглеводів (глюкоза, галактоза, арабіноза), вітамінів (С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>), мінеральних речовин (калію, кальцію, фосфору, натрію, заліза, магнію).

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пресерва з прісноводної риби з пряно-ароматичними коренеплодами, що включає філе риби, пряно-ароматичні коренеплоди, заливку, яка **відрізняється** тим, що використовують філе прісноводної риби та оцтово-масляну заливку при наступному співвідношенні інгредієнтів: мас %, при цьому заливка містить сіль, оцет, духмяний перець, перець чорний, гвоздику, олію соняшникову, олію лляну, лавровий лист в кг на 100 кг заливки:

філе риби	70 %
пряно-ароматичні коренеплоди	5 %
оцтово-масляна заливка, яка містить:	25 %
сіль	16,5 кг
оцет	1,5 кг
духмяний перець	0,4 кг
перець чорний	0,4 кг
гвоздику	0,4 кг
олію соняшникову	40,35 кг
олію лляну	40,35 кг
лавровий лист	0,1 кг на 100 кг заливки.

---

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

---

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

---

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