



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **111205**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 9/13 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 02868**

(22) Дата подання заявки: **22.03.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.11.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.11.2016, Бюл.№ 21**

(72) Винахідник(и):

**Калугіна Ірина Михайлівна (UA),
Новік Юлія Павлівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ З НАЧИНКОЮ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування млинців з начинкою містить цибулю зелену, зелень петрушки, яйця курячі відварені, маргарин і сіль кухонну. Вона додатково містить ламінарію.

UA 111205 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів фаршу для млинців з підвищеним вмістом йоду.

Корисна модель, яка розроблена, вирішує задачу - підвищення вмісту йоду в організмі людини, завдяки основному інгредієнту - ламінарії.

5 Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є начинка для млинців, що містить цибулю зелену, подрібнені відварені курячі яйця, маргарин, дрібно нарізану зелень петрушки і сіль кухонну (див. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування / Здобнов А.І., Циганенко В.А. - К.: Арий, 2013, Рецепт № 1091 "Фарш із зеленої цибулі з яйцем". - С.444).

10 Склад даної композиції вибрано прототипом.

Прототип і композиція, що з'являється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

сіль кухонна,

зелень петрушки,

маргарин,

15 яйця курячі відварені,

цибуля зелена.

Композиції за прототипом притаманні наступні недоліки.

1. Продукт не збільшений функціонально значущим мікронутрієнтом.

2. Продукт має невдосконалену структуру фаршу млинців для поточного виробництва.

20 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування млинців з начинкою, в якому шляхом введення додаткового компонента - морської водорості ламінарії, забезпечити одержання готового продукту з підвищеним вмістом йоду, покращеними фізико-хімічними, органолептичними показниками та підвищеною біологічною цінністю.

25 Поставлена задача вирішена тим, що композиція інгредієнтів для приготування млинців з начинкою, що містить цибулю зелену, зелень петрушки, яйця курячі відварені, маргарин і сіль кухонну, згідно з корисною моделлю вона додатково містить ламінарію, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

сіль кухонна 1-3

зелень петрушки 2-10

маргарин 7-10

яйця курячі відварені 12-20

ламінарія 23-55

цибуля зелена 23-55.

30 В розробленій рецептурній композиції введений специфічний компонент - ламінарія, яка містить йод в значній мірі, що суттєво корегує вміст йоду готового продукту. Ламінарію використовували відновлену з сухої, з подальшим подрібненням.

35 Морська капуста - ламінарія, насамперед, цінується за високий вміст йоду. Жодна рослина не може зрівнятися з ламінарією за вмістом цього мікроелемента (У 100 г морської капусти йоду міститься 160000 мг. Всього 30 г морської капусти повністю покривають добову потребу організму в йоді). Морську капусту використовують у лікувальних цілях при захворюваннях щитовидної залози, для профілактики онкології, анемії, ожирінні та для поліпшення загального стану організму. Водорість також багата поліненасиченими жирними кислотами та альгінатами, які є потужними природними ентеросорбентами, які зв'язують і виводять з організму шкідливі речовини, такі як радіонукліди, токсини, іони важких металів, надлишки холестерину. Корисна морська капуста при депресії, атеросклерозі, гіпо- та авітамінозах і запальних захворюваннях травної системи.

40 Тому, без сумніву, начинка для млинців з ламінарією повинна стати невід'ємною частиною раціону людини. Таким чином, очевидним є необхідність розширення асортименту начинок для млинців шляхом розробки рецептури, яка дозволить отримати готовий продукт з підвищеним вмістом йоду.

45 Млинці з начинкою з ламінарії та зелені готують у наступному порядку.

Ламінарію замочують на 12 годин, після чого ретельно промивають і подрібнюють. Зелену цибулю очищають, промивають, просушують, дрібно ріжуть, з'єднують з відвареними рубленими курячими яйцями, розтопленим маргарином, сіллю кухонною, дрібно нарізаною 50 зеленню петрушки та ламінарією і перемішують.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

сіль кухонна 1-3

зелень петрушки 2-10

маргарин 7-10

яйця курячі відварені	12-20
ламінарія	23-55
цибуля зелена	23-55.

Приклади приготування млинців з ламінарією.

Приклад 1.

Приготували млинці з начинкою як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

цибуля зелена	55
ламінарія	23
яйця курячі відварені	12
маргарин	7
зелень петрушки	2
сіль кухонна	1.

- 5 Визначали основні органолептичні показники якості розроблених млинців з начинкою з ламінарії та зелені, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткового інгредієнту. Дані наведені в таблиці.

Приклад 2.

- 10 Приготували млинці з начинкою як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

ламінарія	39
цибуля зелена	39
яйця курячі відварені	12
маргарин	7
зелень петрушки	2
сіль кухонна	1.

Визначали основні органолептичні показники якості розроблених млинців з начинкою з ламінарії та зелені, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткового інгредієнту. Дані наведені в таблиці.

- 15

Приклад 3.

Приготували млинці з начинкою як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

ламінарія	55
цибуля зелена	23
яйця курячі відварені	12
маргарин	7
зелень петрушки	2
сіль кухонна	1.

- 20 Визначали основні органолептичні показники якості розроблених млинців з начинкою з ламінарії та зелені, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткового інгредієнту. Дані наведені в таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники млинців з начинкою з ламінарією та зеленню, одержаних за прикладами № 1-3

Назва показника	№ прикладу		
1	2	3	4
Форма	Прямокутна, плоска	Прямокутна, плоска	Прямокутна, плоска
Оцінка в балах	5	5	5
Колір	Рівномірний, кремовий	Рівномірний, кремовий	Рівномірний, кремовий
Оцінка в балах	5	5	5
Поверхня	Гладка, з дрібною рівномірною пористістю, без тріщин, наскрізних отворів і підривів	Гладка, з дрібною рівномірною пористістю, без тріщин, наскрізних отворів і підривів	Гладка, з дрібною рівномірною пористістю, без тріщин, наскрізних отворів і підривів
Оцінка в балах	5	5	5
Консистенція оболонки охолоджених млинчиків	Однорідна, м'яка, еластична, не підсохла, не липка, властива даному виду тіста	Однорідна, м'яка, еластична, не підсохла, не липка, властива даному виду тіста	Однорідна, м'яка, еластична, не підсохла, не липка, властива даному виду тіста
Оцінка в балах	5	5	5
Консистенція начинок	Однорідна, м'яка, зеленого кольору властивому начинки із зелені, з вкрапленнями вареного, подрібненого яйця, присутні порожнечі	Однорідна, м'яка, зеленого кольору властивому начинки із зелені, з вкрапленнями вареного, подрібненого яйця	Однорідна, м'яка, зеленого кольору властивому начинки із зелені, з вкрапленнями вареного, подрібненого яйця
Оцінка в балах	4	4,5	5
Запах	Яскраво виражений запах зеленої цибулі та зелені	Яскраво виражений запах зеленої цибулі та зелені	Яскраво виражений запах зеленої цибулі та зелені
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Яскраво виражений смак зеленої цибулі	Яскраво виражений смак зелені з переважанням смаку зеленої цибулі	Яскраво виражений смак зелені
Оцінка в балах	4	4,5	5
Загальна оцінка	33	34	35

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування млинців з начинкою, що містить цибулю зелену, зелень петрушки, яйця курячі відварені, маргарин і сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить ламінарію, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------------|--------|
| ламінарія | 23-55 |
| цибуля зелена | 23-55 |
| сіль кухонна | 1-3 |
| зелень петрушки | 2-10 |
| маргарин | 7-10 |
| яйця курячі відварені | 12-20 |
| ламінарія | 23-55. |

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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

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