



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85845** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 25/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 00017	(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Шаповал Ганна Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.01.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2013	(73) Власник(и): ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН- БАРАНОВСЬКОГО, вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2013, Бюл.№ 23	

(54) ЗАМОРОЖЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ "РИБНІ КОВБАСКИ"

(57) Реферат:

Заморожені напівфабрикати містять філе свіжого, охолодженого або мороженого хека, борошно пшеничне, олію рослинну, яйце, кухонну сіль, гіркий перець, духмяний перець, майоран, натуральні оболонки.

U
UA 85845

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва заморожених напівфабрикатів «Рибні ковбаски» з рибного фаршу з додаванням спеції майоран.

Відомі рибні ковбаски (Сборник рецептур рыбных изделий и консервов/ Авт.-сост.: М.В. Гольдин, А.А. Рыжков, Т.И. Слабко - Санкт-Петербург: Гидрометеиздат, 1998. - С. 205; Технологическая инструкция 67-00411795:2004, ТУ 15-01-06 25-89).

Рибні ковбаски виробляються з рибного фаршу або подрібненого філе свіжого, охолодженого або мороженого хека з додаванням борошна пшеничного, олії рослинної або маргарину, яєць або меланжу, кухонної солі, гіркого перця, духмяного перця, мускатного горіха та натуральних оболонок.

З відомих видів рибних ковбасок прототипом по якісному та кількісному складу є ковбаски з філе хека (Сборник рецептур рыбных изделий и консервов/ Авт.-сост.: М.В. Гольдин, А.А. Рыжков, Т.И. Слабко - Санкт-Петербург: Гидрометеиздат, 1998. - С. 205; Технологическая инструкция 67-00411795:2004, ТУ 15-01-06 25-89).

Рибні ковбаски виробляються на основі свіжого, охолодженого чи мороженого філе хека і містять такі інгредієнти (кг на 100 кг готової продукції):

хек свіжий, охолоджений або заморожений (філе)	171,3
борошно пшеничне	7,65
олія рослинна або маргарин	6,42
яйце або меланж	15,20
сіль	2,29
перець гіркий	0,07
перець духмянний	0,05
мускатний горіх	0,02
натуральна оболонка (черева)	0,80.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та надмірно специфічний рибний запах. Через вказані недоліки рибні ковбаски не користуються попитом споживачів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення рибних ковбасок з поліпшеними органолептичними властивостями - шляхом введення до складу спеції майоран, надати продукту функціональних властивостей, гармонійних смаку та аромату.

Поставлена задача вирішується тим, що у заморожені напівфабрикати «Рибні ковбаски», які містять філе свіжого, охолодженого або мороженого хека, борошно пшеничне, олію рослинну, яйце, сіль, перець гіркий, духмянний перець, натуральну оболонку, згідно з корисною моделлю додатково додають спецію майоран при наступному співвідношенні компонентів (кг на 100 кг готової продукції):

хек свіжий, охолоджений або заморожений (філе)	163,15
борошно пшеничне	7,65
олія рослинна	6,42
яйце	15,20
сіль	2,29
перець гіркий	0,07
перець духмянний	0,05
майоран	8,15
натуральна оболонка (черева)	0,80.

При виробництві заморожених напівфабрикатів «Рибних ковбасок» використовується спеція майоран (Майоран садовий (*Majorana hortensis* Moench) - багатолітній напівчагарник родини Ясноткові (*Lamiaceae*). Майоран містить рутин (до 0,13 %), аскорбінову кислоту (до 0,45 %) та каротин (до 0,006 %). Крім того, у рослині містяться дубильні та пектинові речовини, пентозани. Майоран покращує травлення, має сечогінну та седативну дію. Використання майорану показане при дієтичному харчуванні у людей із захворюванням шлунково-кишкового тракту. Майоран робить жирні страви більш легкозасвоюваними. Завдяки вмісту аскорбінової кислоти, він укріплює імунну систему людини.

Кількість спеції майоран обирали, орієнтуючись на органолептичні властивості рибних ковбасок з філе свіжого, охолодженого або мороженого хека. Оптимальний вміст інгредієнту майоран був визначений в кількості 4 % від загальної ваги рибної маси, яка складається з філе хека з додаванням борошна пшеничного, олії рослинної, яєць, кухонної солі, гіркого перця, духмяного перця.

При зниженні кількості спеції до 2 % в готових ковбасках присмак добавки виражений недостатньо, а аромат слабкий, він майже не змінюється; при підвищенні її до 6 % від загальної ваги рибної маси - аромат продукту негармонічний, занадто інтенсивно виражений смак майорану (табл. 1).

5

Таблиця 1

№	Вміст майорану в рибній масі, %	Характеристика продукту (у смаженому вигляді)
1	2	Ковбаски мають недостатньо виражений смак
2	4	Ковбаски мають добре виражений смак
3	6	Ковбаски мають надмірно виражений смак

З поданої таблиці видно, що оптимальний вміст майорану в рибних ковбасках дорівнює 4 %. Поєднання запропонованих співвідношень усіх компонентів забезпечує технічний результат: надання продукту оригінальних органолептичних властивостей, збагачення його аскорбіновою кислотою, рутином та каротином.

10

Заморожені напівфабрикати «Рибні ковбаски» високоякісний продукт. Органолептичні показники продукту подано в таблиці 2.

Таблиця 2

Показники	Рибні ковбаски	Заморожений напівфабрикат «Рибні ковбаски»
1	2	3
Зовнішній вигляд	Батончики прямі з сухою, чистою поверхнею, без пошкоджень, злипань і наліпів фаршу. Ковбасна маса щільно заповнює оболонку.	Батончики прямі з сухою, чистою поверхнею, без пошкоджень, злипань і наліпів фаршу. Ковбасна маса щільно заповнює оболонку.
Смак і запах (у смаженому вигляді)	Типові для рибних ковбасок, без сторонніх присмаків та запахів.	Смак властивий рибним ковбаскам, яскраво виражений, з легким присмаком спеції майоран, гармонічний, ніжний. Запах типовий, добре виражений, з легким ароматом спеції майоран.
Консистенція	Щільна, у смаженому вигляді - соковита, однорідна, не водяниста.	Щільна, у смаженому вигляді - соковита, однорідна, не водяниста.
Стан фаршу на розрізі	Однорідна, рівномірно перемішана маса з вкрапленням домішок.	Однорідна, рівномірно перемішана маса з вкрапленням домішок.
Колір ковбасок на розрізі	Світло-жовтий з помаранчевим відтінком.	Світло-жовтий з помаранчевим відтінком.

15

Заморожені напівфабрикати «Рибні ковбаски» готують таким чином. Філе хека подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-5 мм. Потім поєднують з борошном пшеничним, олією рослинною, яйцем та старанно вимішують протягом декількох хвилин. В отриману масу вводять кухонну сіль, перець гіркий та духмяний, майоран, все старанно вимішують протягом 5 хвилин. Потім готують оболонку. Натуральні оболонки (солоні кишки) промивають холодною водою, для видалення солі. Для ковбасок використовують оболонки діаметром 3,0-3,5 см. Підготовлену фаршеву суміш видавлюють через насадку та рівномірно наповнюють оболонку. Порціонують ковбаски на окремі батончики за допомогою закручування самих оболонок або за допомогою шпагату.

20

Після порціонування виробу витримують у підвішеному стані для осадки, протягом 2-3 годин. Заморожують до температури -18 °С.

25

Зразки конкретного виконання.

1. Підготовлене належним чином філе хека кількістю 167,22 кг подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-5 мм. Потім отриману масу поєднують з 7,65 кг борошна пшеничного, 6,42 кг олії рослинної, 15,20 кг яєць і все старанно вимішують протягом декількох хвилин. В отриману масу вводять 2,29 кг кухонної солі, 0,07 кг гіркого перцю, 0,05 кг духмяного перцю, 4,08 кг майорану, все старанно вимішують протягом 5 хвилин.

30

Натуральні оболонки (солоні кишки) промивають холодною водою, для видалення солі. Для ковбасок використовують оболонки діаметром 3,0-3,5 см. Підготовлену фаршеву суміш видавлюють через насадку та рівномірно наповняють оболонку. Порціонують ковбаски на окремі батончики за допомогою закручування самих оболонок або за допомогою шпагату.

Після порціонування виробу витримують у підвішеному стані для осадки, протягом 2-3 годин. Заморожують до температури -18 °С. Для органолептичної оцінки заморожені ковбаски піддають обсмаженню.

Результат: В готових рибних ковбасках присмак майорану майже не відчувається, аромат - слабкий.

2. Підготовлене належним чином філе хека кількістю 163,15 кг подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-5 мм. Потім отриману масу поєднують з 7,65 кг борошна пшеничного, 6,42 кг олії рослинної, 15,20 кг яєць і все старанно вимішують протягом декількох хвилин. В отриману масу вводять 2,29 кг кухонної солі, 0,07 кг гіркого перцю, 0,05 кг духмяного перцю, 8,15 кг майорану, все старанно вимішують протягом 5 хвилин.

Натуральні оболонки (солоні кишки) промивають холодною водою, для видалення солі. Для ковбасок використовують оболонки діаметром 3,0-3,5 см. Підготовлену фаршеву суміш видавлюють через насадку та рівномірно наповняють оболонку. Порціонують ковбаски на окремі батончики за допомогою закручування самих оболонок або за допомогою шпагату.

Після порціонування виробу витримують у підвішеному стані для осадки, протягом 2-3 годин. Заморожують до температури -18 °С. Для органолептичної оцінки заморожені ковбаски піддають обсмаженню.

Результат: Рибні ковбаски характеризуються гармонійними смаком і ароматом з яскраво вираженими присмаком і ароматом майорану.

3. Підготовлене належним чином філе хека кількістю 159 кг подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-5 мм. Потім отриману масу поєднують з 7,65 кг борошна пшеничного, 6,42 кг олії рослинної, 15,20 кг яєць і все старанно вимішують протягом декількох хвилин. В отриману масу вводять 2,29 кг кухонної солі, 0,07 кг гіркого перцю, 0,05 кг духмяного перцю, 12,3 кг майорану, все старанно вимішують протягом 5 хвилин.

Натуральні оболонки (солоні кишки) промивають холодною водою, для видалення солі. Для ковбасок використовують оболонки діаметром 3,0-3,5 см. Підготовлену фаршеву суміш видавлюють через насадку та рівномірно наповняють оболонку. Порціонують ковбаски на окремі батончики за допомогою закручування самих оболонок або за допомогою шпагату.

Після порціонування виробу витримують у підвішеному стані для осадки, протягом 2-3 годин. Заморожують до температури -18 °С. Для органолептичної оцінки заморожені ковбаски піддають обсмаженню.

Результат: Смажені рибні ковбаски характеризуються негармонічним пересиченим смаком, занадто інтенсивним присмаком і ароматом майорану.

Таким чином, саме у другому зразку підібрано оптимальну концентрацію майорану, яка забезпечує високі органолептичні властивості та харчову цінність рибних ковбасок.

Використання спеції майоран для виробництва заморожених рибних напівфабрикатів, зокрема ковбасок, сприяє значному поліпшенню їх органолептичних властивостей, харчової та біологічної цінності, конкурентоспроможності в порівнянні з прототипом, та розширенню асортименту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Заморожені напівфабрикати, що містять філе свіжого, охолодженого або мороженого хека, борошно пшеничне, олію рослинну, яйце, кухонну сіль, гіркий перець, духмянний перець, натуральні оболонки, які **відрізняються** тим, що додатково містять майоран при такому співвідношенні сировинних компонентів, кг на 100 кг готового продукту:

хек свіжий, охолоджений або заморожений (філе)	163,15
борошно пшеничне	7,65
олія рослинна	6,42
яйце	15,20
сіль	2,29
перець гіркий	0,07
перець духмянний	0,05
майоран	8,15
натуральна оболонка (черева)	0,80.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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