



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **154345** (13) **U**
(51) МПК (2023.01)
A23L 23/00
A23L 27/10 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>(21) Номер заявки: u 2023 00804</p> <p>(22) Дата подання заявки: 01.03.2023</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 09.11.2023</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 08.11.2023, Бюл.№ 45</p> | <p>(72) Винахідник(и): Антоненко Артем Васильович (UA), Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Ніколаєнко Микола Станіславович (UA), Толок Галина Арсенівна (UA), Слободянюк Наталія Михайлівна (UA), Бровенко Тетяна Вікторівна (UA), Неїленко Сергій Михайлович (UA), Толок Семен Володимирович (UA), Стукальська Наталія Миколаївна (UA), Земліна Юлія Володимирівна (UA), Тонких Олексій Григорович (UA), Ніколайко Галина Василівна (UA), Полуда Вікторія Володимирівна (UA), Коваленко Наталія Олександрівна (UA), Ратушенко Антоніна Тарасівна (UA), Мякінченко Ірина Олександрівна (UA), Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA), Приходько Ксенія Олександрівна (UA), Пересічна Світлана Михайлівна (UA), Дьяченко Роксолана Вікторівна (UA), Горкун Артем Олександрович (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): Антоненко Артем Васильович, вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка, Бучанський р-н, Київська обл., 07801 (UA)</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ СЛИВОВО-АБРИКОСОВОГО

(57) Реферат:

Спосіб виробництва соусу сливово-абрикосового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль. Додатково додають пюре з абрикосів і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЕСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

UA 154345 U

UA 154345 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема стосується виробництва нових видів соусів зі збалансованим складом поживних речовин.

На сьогодні більшість речовин, що збагачують харчові продукти, мають штучне походження (вітамінні та мінеральні комплекси). Саме тому у багатьох цивілізованих країнах зріс попит на біологічно активні харчові комплекси (дієтичні добавки), у яких джерелом біологічно активних речовин є природна сировина, переважно рослинного походження [Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів та напоїв. Матер. науково-практичної конференції. 30.06-4.07.2003].

У зв'язку з цим сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розробка новітніх технологій, які передбачають використання рослинних харчових речовин з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями: соєвий зернопродукт ЄСО "Супер", харчові волокна "Fibregum" і "Litesse", пектин "GRINDSTED YF 738", лактат кальцію E327.

Корисна модель вирішує задачу виробництва соусу з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якістьми, підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

Найбільш близькою до корисної моделі є рецептура соусу "Сливовий", яка складається зі слив (свіжих або пюре), часнику, сушеного кропу, коріандру, сушеної м'яги, перцю червоного меленого. [Соусы / автор Денисов Д.И.: Антологія. - М.: ЗАО Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2002. - 200 с.].

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення технології виготовлення соусу сливово-абрикосового за рахунок використання пюре з абрикосів та розробки композиційної суміші, що складається із соєвого зернопродукту ЄСО "Супер" (ТУ У 13693522.002-96), харчових волокон "Fibregum" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/6854 від 16.02.2006) і "Litesse" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/33046 від 02.06.2008), пектину "GRINDSTED YF 738" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/10963 від 27.02.2008), лактату кальцію E327 (ТУ N 9229-001-76532320-2005).

Поставлена задача вирішується в способі виробництва соусу сливово-абрикосового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль, при цьому, згідно з корисною моделлю, додають пюре з абрикосів і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

Приготування соусу:

I етап. Підготовка композиційної суміші

Соєвий зернопродукт ЄСО "Супер" змішують з харчовими волокнами "Fibregum" і "Litesse", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію E327 у співвідношенні 5:3:3:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів

Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки слива не розвариться. Потім видаляються шкірка і кісточки, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з абрикосу і проварюють протягом 30 хв на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 додають в протерту масу і прогрівають, помішуючи, протягом 5 хв. Соус проціджують.

Новим у корисній моделі є те, що технологія приготування соусу сливово-абрикосового ґрунтується на використанні пюре з абрикосів та розробленої композиційної суміші.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: завдяки використанню пюре з абрикосів, соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 в технології соусу сливово-абрикосового підвищується вміст білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- та мікроелементів та харчових волокон.

Соус виготовляється за розробленою рецептурою (таблиця) і технологією.

Рецептура соусу сливово-абрикосового

| Назва сировини | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------------------|-----------|----------|
| Слива свіжа | 1100 | 1000 |
| або пюре | 550 | 550 |
| Пюре з абрикосів | 300 | 300 |
| Часник | 23 | 20 |
| Кріп (сушений) | 5 | 5 |
| Коріандр | 15 | 15 |
| Перець червоний мелений | 4 | 4 |
| М'ята (сушена) | 5 | 5 |
| Соєвий зернопродукт ЄСО "Супер" | 50 | 50 |
| Харчове волокно "Fibregum" | 30 | 30 |
| Харчове волокно "Litesse" | 30 | 30 |
| Пектин "GRINDSTED YF 738" | 20 | 20 |
| Лактат кальцію E327 | 20 | 20 |
| Вихід соусу | - | 1000 |

Технологія соусу сливово-абрикосового:

I етап. Підготовка композиційної суміші

5 Соєвий зернопродукт ЄСО "Супер" змішують з харчовими волокнами "Fibregum" і "Litesse", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію E327 у співвідношенні 5:3:3:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів

10 Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки слива не розвариться. Потім видаляються шкірка і кісточки, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з абрикосів і проварюють протягом 30 хв на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 додають в протерту масу і прогрівають, помішуючи, протягом 5 хв. Соус проціджують.

15 Спосіб виробництва соусу сливово-абрикосового за корисною моделлю дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеними харчовою цінністю, вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон. Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової та біологічної цінності.

20 Соус сливово-абрикосовий має краще збалансований хімічний склад порівняно з традиційним соусом за вмістом білків, жирів, мінеральних речовин та складних вуглеводів, зокрема розчинних харчових волокон.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Спосіб виробництва соусу сливово-абрикосового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль, який **відрізняється** тим, що додають пюре з абрикосів і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.