



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **135086** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 19/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 00915	(72) Винахідник(и): Палвашова Ганна Ігорівна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA), Краснобока Антоніна Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.01.2019	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2019, Бюл.№ 11	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧЕВОГО САЛАТУ

(57) Реферат:

Спосіб приготування овочевого салату включає підготовку вихідних компонентів, приготування салатної заправки, шинкування капусти червонокочанної, подрібнення червоного солодкого перцю та моркви, змішування шаткованої капусти червонокочанної з подрібненими червоним солодким перцем та морквою і наступне додавання до вказаної суміші салатної заправки. Салатну заправку ділять на дві частини, першою частиною заправки кількістю 70-80 мас. % заливають нарізану моркву та витримують 15-20 хвилин, оброблену таким чином моркву змішують з шаткованою капустою червонокочанною і подрібненим червоним солодким перцем. Суміш інгредієнтів формують, прикрашають карамелізованими волоськими горіхами, нарізаним півкружальцями авокадо, розрізаними навпіл ягодами рожевого винограду та заливають другою частиною салатної заправки кількістю 20-30 мас. %. Компоненти овочевого салату беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

червонокочанна капуста	18-20
морква	10-13
червоний солодкий перець	15-18
авокадо	15-18
волоський горіх	3-7
ягоди рожевого винограду	15-18
салатна заправка	6-25.

UA 135086 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, ресторанного господарства і зокрема до виробництва нових видів салатів з властивостями профілактики нервових захворювань.

В даний час в харчовій промисловості з метою розширення асортименту і створення біологічно повноцінних продуктів, що не потребують кулінарної обробки, розвивають виробництво салатів, збагачених вітамінами, мінералами, антиоксидантами, рослинними екстрактами та іншими біологічно активними речовинами.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб приготування салату з червоної капусти по-корейськи, що включає шинкування, посипання сіллю і перетирання руками червонокочанної капусти, миття, очищення від шкірочки та натирання моркви, миття, видалення плодоніжки і насінневої коробочки та нарізання соломкою червоного перцю, очищення і нарізання часнику, змішування овочів та посипання суміші часником. Для приготування заправки паприку змішують з коріандром та сіллю, до рослинної олії додають одержану суміш спецій та лимонний сік або 5 %-й яблуневий оцет. Потім овочеву суміші з'єднують із заправкою та ретельно перемішують (див. <http://www.good-menu.ru/ensalada/salat-iz-krasnoy-kapusty-53.html>).

Даний спосіб вибрано за найближчий аналог.

Найближчий аналог і спосіб приготування овочевого салату для профілактики невротичних захворювань, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- підготовка вихідних компонентів;
- приготування салатної заправки;
- шиккування капусти червонокочанної;
- подрібнення червоного солодкого перцю та моркви,
- змішування шаткованої капусти червонокочанної з подрібненими червоним солодким перцем та морквою;
- додавання салатної заправки.

Недолікам способу приготування салату за найближчим аналогом є низька біологічна цінність готового продукту. До того ж, одержаний салат не має профілактичних властивостей.

В основу корисної моделі поставлена задача створити спосіб приготування салату, в якому шляхом введення нової операції та додавання нових інгредієнтів забезпечити одержання продукту з підвищеною біологічною цінністю, покращеними органолептичними показниками та профілактичними властивостями, для харчування людей, схильних до нервових розладів.

Поставлена задача вирішена тим, що у способі приготування овочевого салату, що включає підготовку вихідних компонентів, приготування салатної заправки, шинкування капусти червонокочанної, подрібнення червоного солодкого перцю та моркви, змішування шаткованої капусти червонокочанної з подрібненими червоним солодким перцем та морквою і наступне додавання до вказаної суміші салатної заправки, згідно з корисною моделлю, салатну заправку ділять на дві частини, першою частиною заправки кількістю 70-80 мас. % заливають нарізану моркву та витримують 15-20 хвилин, оброблену таким чином моркву змішують з шаткованою капустою червонокочанною і подрібненим червоним солодким перцем, суміш інгредієнтів формують, прикрашають карамелізованими волоськими горіхами, нарізаним півкружальцями авокадо, розрізаними навпіл ягодами рожевого винограду та заливають другою частиною салатної заправки кількістю 20-30 мас. %, причому компоненти овочевого салату беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

червонокочанна капуста	18-20
морква	10-13
червоний солодкий перець	15-18
авокадо	15-18
волоський горіх	3-7
ягоди рожевого винограду	15-18
салатна заправка	6-25.

Введення нових компонентів до салату - авокадо, волоських горіхів, ягід рожевого винограду, а також заливання нарізаної моркви частиною заправки з подальшим витриманням перед змішуванням компонентів збагачує готовий продукт біологічно активними речовинами, які сприяють запобіганню нервових захворювань. Вживання такого салату поповнює нестачу мінеральних речовин та вітамінів в організмі людини.

Салат за заявленим способом готують наступним чином.

Готують салатну заправку, яку ділять на дві частини.

Моркву миють, очищують, нарізають соломкою, заливають першою частиною салатною заправки кількістю 70-80 мас. % та витримують 15-20 хвилин. Червонокочанну капусту шинкують. Червоний солодкий перець миють, видалають плодоніжку і насінневу коробочку та

нарізають соломкою. Підготовлені моркву, червонокочанну капусту та червоний солодкий перець змішують. Суміш формують. Волоські горіхи обволікають у топлєну карамель. Авокадо нарізають півкружальцями. Ягоди рожевого винограду перерізають навпіл. Сформовану овочєву суміш прикрашають карамелізованими волоськими горіхами, авокадо, ягодами рожевого винограду та заливають другою частиною салатної заправки кількістю 20-30 мас. %. Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

червонокочанна капуста	18-20
морква	10-13
червоний солодкий перець	15-18
авокадо	15-18
волоський горіх	3-7
ягоди рожевого винограду	15-18
салатна заправка	6-25.

При приготуванні салату запропоновано використовувати салатну заправку, що містить лляну олію, кмин, часник, перець Чилі, та духмяний перець-горошок.

Готують заправку наступним чином.

10 Лляну олію нагрівають до 45-50 °С. Часник очищують та нарізають. Перець Чилі очищують від насіння та нарізають кружальцями. Потім додають до лляної олії кмин, часник, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішують і витримують 3-4 години. При цьому компоненти беруть наступному у співвідношенні, мас. %, до загальної кількості салату:

лляна олія	4-18
кмин	0,5-2
часник	0,5-2
перець Чилі	0,5-2
духмяний перець-горошок	0,5-1.

Приклади приготування салату за заявленим способом.

15 Приклад 1.

Приготували салатну заправку. Для цього лляну олію підігріли до 50 °С. Часник очистили та нарізали. Перець Чилі очистили від насіння та нарізали кружальцями. Додали до підігрітої лляної олії кмин, часник, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішали та витримали 4 години.

20 Готову салатну заправку поділили на дві частини.

Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною салатної заправки (70 мас. %) та витримали 20 хвилин. Червонокочанну капусту нашаткували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насіннєву коробочку та нарізали соломкою. Підготовлені моркву, червонокочанну капусту та червоний солодкий перець змішали. Суміш сформували. 25 Волоські горіхи обволікли у топлєну карамель. Авокадо нарізали півкружальцями. Ягоди рожевого винограду перерізали навпіл. Сформовану овочєву суміш прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, авокадо, ягодами рожевого винограду та залили другою частиною салатної заправки (30 мас. %).

30 Компоненти салату брали у співвідношенні, мас. %: червонокочанна капуста - 20; морква - 13; червоний солодкий перець - 18; авокадо - 18; волоський горіх - 7; рожевий виноград - 18; салатна заправка - 6.

Компоненти салатної заправки, мас. %, до загальної кількості салату: лляна олія - 4; кмин - 0,5; часник - 0,5; перець Чилі - 0,5; духмяний перець-горошок - 0,5.

Приклад 2.

35 Приготували салатну заправку. Для цього лляну олію підігріли до 45 °С. Часник очистили та нарізали. Перець Чилі очистили від насіння та нарізали кружальцями. Додали до підігрітої лляної олії кмин, часник, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішали та витримали 3 години.

Готову салатну заправку поділили на дві частини.

40 Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною салатної заправки (70 мас. %) та витримали 15 хвилин. Червонокочанну капусту нашаткували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насіннєву коробочку та нарізали соломкою. Підготовлені моркву, червонокочанну капусту та червоний солодкий перець змішали. Суміш сформували. 45 Волоські горіхи обволікли у топлєну карамель. Авокадо нарізали півкружальцями. Ягоди рожевого винограду перерізали навпіл. Сформовану овочєву суміш прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, авокадо, ягодами рожевого винограду та залили другою частиною салатної заправки (30 мас. %).

Компоненти салату брали у співвідношенні, мас. %: червонокочанна капуста - 20; морква - 13; червоний солодкий перець - 18; авокадо - 18; волоський горіх - 7; рожевий виноград - 18; салатна заправка - 6.

5 Компоненти салатної заправки, мас. %, до загальної кількості салату: лляна олія - 4; кмін - 0,5; часник - 0,5; перець Чилі - 0,5; духмяний перець - горошок - 0,5.

Приклад 3.

Як заправку брали рослинну олію, яку поділили на дві частини.

10 Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною олії (70 мас. %) та витримали 15 хвилин. Червонокочанну капусту нашаткували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насінневу коробочку та нарізали соломкою. Підготовлені моркву, червонокочанну капусту та червоний солодкий перець змішали. Суміш сформували. Волоські горіхи обволокли у топлону карамель. Авокадо нарізали півкружальцями. Ягоди рожевого винограду перерізали навпіл. Сформовану овочеву суміш прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, авокадо, ягодами рожевого винограду та залили залишком олії (30 % мас. %).

15 Компоненти салату брали у співвідношенні, мас. %: червонокочанна капуста - 18; морква - 10; червоний перець - 15; авокадо - 15; волоський горіх - 3; рожевий виноград - 15; салатна заправка (рослинна олія) - 24.

Приклад 4.

20 Приготували салатну заправку, наведену у найближчому аналогу. Для цього до рослинної олії додали паприку, молотий коріандр, сіль, перемішали та додали лимонний сік.

Готову салатну заправку поділили на дві частини.

25 Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною салатної заправки (80 мас. %) та витримали 20 хвилин. Червонокочанну капусту нашаткували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насінневу коробочку та нарізали соломкою. Підготовлені моркву, червонокочанну капусту та червоний солодкий перець змішали. Суміш сформували. Волоські горіхи обволокли у топлону карамель. Авокадо нарізали півкружальцями. Ягоди рожевого винограду перерізали навпіл. Сформовану овочеву суміш прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, авокадо, ягодами рожевого винограду та залили другою частиною салатної заправки (30 мас. %).

30 Компоненти салату брали у співвідношенні, мас. %: червонокочанна капуста - 19; морква - 12; червоний перець - 16; авокадо - 17; волоський горіх - 5; рожевий виноград - 17; салатна заправка (за прототипом) - 14.

35 Компоненти салатної заправки, мас. %, до загальної кількості салату: рослинна олія - 11; часник - 0,6; паприка - 0,7; молотий коріандр - 0,7; сіль - 0,5; лимонний сік - 0,5.

Органолептичні показники та біологічна активність овочевого салату, одержаного за прикладами 1-4 та салату за найближчим аналогом, наведені у таблиці.

Салат за заявленим способом активністю може бути виготовлений на міні-заводах, підприємствах ресторанного господарства, а також у закладах оздоровчого призначення.

40 Заявлений спосіб забезпечує одержання продукту з підвищеною біологічною цінністю, покращеними органолептичними показниками та профілактичними властивостями, для харчування людей, схильних до нервових розладів.

Таблиця

Органолептичні показники та біологічна активність салатів за прикладами 1-4 в порівнянні з салатом за найближчим аналогом

№ прикладу	Показник				
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна кількість балів (з 5 max)	Біологічна активність, л, у.о.
1	Овочі пружні та соковиті, шматочки форми кружальців та соломки	Запах спецій переважає, смак овочевий з кислуватим післясмаком	Переважно фіолетовий, з червоними та коричневими вкрапленням	4,9	67

Органолептичні показники та біологічна активність салатів за прикладами 1-4 в порівнянні з салатом за найближчим аналогом

№ прикладу	Показник				
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна кількість балів (з 5 max)	Біологічна активність, л, у.о.
2	Овочі пружні та соковиті, шматочки форми кружальців та соломки	Запах спецій переважає, смак овочевий з кислуватим післясмаком	Переважно фіолетовий, з червоними та коричневими вкрапленням	4,7	59
3	Овочі пружні та соковиті, шматочки форми кружальців та соломки	Запах притаманний даній страві, смак овочевий	Переважно фіолетовий, з червоними та коричневими вкрапленням	4,3	38
4	Овочі пружні та соковиті, шматочки форми кружальців та соломки	Запах спецій переважає, смак овочевий з кислим післясмаком	Переважно фіолетовий, з червоними та коричневими вкрапленням	4,7	41
Найближчий аналог	Овочі пружні та соковиті, шматочки форми соломки	Запах притаманний даній страві, смак з кислинкою	Переважно фіолетовий	4	19

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Спосіб приготування овочевого салату, що включає підготовку вихідних компонентів, приготування салатної заправки, шинкування капусти червонокочанної, подрібнення червоного солодкого перцю та моркви, змішування шаткованої капусти червонокочанної з подрібненими червоним солодким перцем та морквою і наступне додавання до вказаної суміші салатної заправки, який **відрізняється** тим, що салатну заправку ділять на дві частини, першою частиною заправки кількістю 70-80 мас. % заливають нарізану моркву та витримують 15-20 хвилин, оброблену таким чином моркву змішують з шаткованою капустою червонокочанною і подрібненим червоним солодким перцем, суміш інгредієнтів формують, прикрашають карамелізованими волоськими горіхами, нарізаним півкружальцями авокадо, розрізаними навпіл ягодами рожевого винограду та заливають другою частиною салатної заправки кількістю 20-30 мас. %, причому компоненти овочевого салату беруть за наступним співвідношенням, мас. %:
- | | |
|--------------------------|-------|
| червонокочанна капуста | 18-20 |
| морква | 10-13 |
| червоний солодкий перець | 15-18 |
| авокадо | 15-18 |
| волоський горіх | 3-7 |
| ягоди рожевого винограду | 15-18 |
| салатна заправка | 6-25. |

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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