



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **74700**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/24 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 04360**

(22) Дата подання заявки: **09.04.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.11.2012**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **12.11.2012, Бюл.№ 21**

(72) Винахідник(и):

**Верхівкер Яків Григорович (UA),
Єфремов Володимир Віталійович (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КЕТЧУП

(57) Реферат:

Кетчуп містить томатну пасту, пюре з аличі, цукор, сіль, кріп, коріандр, чабер, перець, воду.

UA 74700 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до складів для виробництва кетчупів.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для овочевої приправи кетчуп (див. патент Російської Федерації № 2385645 "Композиция для овощной приправы кетчуп").

5

Відома композиція містить такі компоненти, при наступному співвідношенні, мас. %:

томатна паста	30,0-60,0
пюре з аличі	5,0-12,0
цукор	7,0-10,0
сіль	0,3-4,0
кріп	0,25-1,25
коріандр	0,25-1,25
чабер	0,25-1,25
перець	0,25-1,25
вода	9,0-56,7.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляються, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- томатну пасту
- пюре з аличі
- цукор
- сіль
- кріп
- коріандр
- чабер
- перець
- воду.

10

15

Але недоліком відомої композиції є те, що прянощі готують згідно з ТІ 46.12 України 7-92, подрібнюючи на вовчку з діаметром отворів 3-4 мм, в результаті чого утворюються частки великого розміру, що призводить до отримання неоднорідного продукту з непостійним смаком.

20

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити кетчуп, в якому шляхом використання попередньо подрібнених прянощів забезпечується отримання однорідного готового продукту з покращеним смаком та ароматом, а також зменшуються витрати прянощів на приготування готового продукту.

25

Поставлена задача вирішується тим, що кетчуп містить томатну пасту, пюре з аличі, цукор, сіль, кріп, коріандр, чабер, перець, воду, у якому, згідно з корисною моделлю, кріп використовують з розміром часток 1,3-4,2 мкм, коріандр - з розміром часток 4,2-11,0 мкм, перець - з розміром часток 1,26-5,46 мкм, чабер з розміром часток 2,1-6,3 мкм.

30

Крім того, томатну пасту, пюре з аличі, цукор, сіль, кріп, коріандр, чабер, перець і воду беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

томатна паста	30,0-60,0
пюре з аличі	5,0-12,0
цукор	7,0-10,0
сіль	0,3-4,0
кріп	0,08-0,41
коріандр	0,08-0,41
чабер	0,08-0,41
перець	0,08-0,41
вода	решта.

Кетчуп готують шляхом механічного змішування наступних компонентів: томатної пасти (з вмістом сухих речовин не менш 25 %), пюре з аличі, провареного та протертого, очищеного від кісточок, цукру, солі, кропу, чабру, коріандру та перцю. Кріп, коріандр, чабер та перець перед змішуванням подрібнюють на лопатевому млині до отримання їх з певним розміром часток. Отриману суміш підігрівають до температури фасування в скляну тару, укупорюють та направляють на заключну стерилізацію (пастеризацію) в стерилізаційне обладнання. Після огляду готову продукцію направляють на зберігання.

35

Приклад 1. Приготували кетчуп як описано вище. При цьому компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %: томатна паста - 30,0, пюре з аличі - 5,0, цукор - 7,0, сіль - 0,3, кріп - 0,25, коріандр - 0,25, перець - 0,25, чабер - 0,25.

40

Приклади 2-9: готувалися аналогічно прикладу 1. Співвідношення компонентів наведено у таблиці 1.

Органолептичні показники готової продукції та їх оцінка в балах наведені у таблиці 2.
На основі органолептичної оцінки зроблено висновок про доцільність використання рецептур кетчупу кожного компонента прянощів від 0,08 до 0,41 мас. %.

Таблиця 1

Кількісний вміст компонентів у готовій продукції

Компоненти (мас. %),	Приклади								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Томатна паста	30,0	30,0	30,0	45,0	45,0	45,0	60,0	60,0	60,0
Пюре з аличі	5,0	5,0	5,0	8,5	8,5	8,5	12,0	12,0	12,0
Цукор	7,0	7,0	7,0	8,5	8,5	8,5	10,0	10,0	10,0
Сіль	0,3	0,3	0,3	2,2	2,2	2,2	4,0	4,0	4,0
Прянощі:	1,0	0,64	0,32	3,0	2,0	1,0	5,0	3,28	1,64
- кріп	0,25	0,16	0,08	0,75	0,5	0,25	1,25	0,82	0,41
- коріандр	0,25	0,16	0,08	0,75	0,5	0,25	1,25	0,82	0,41
- перець	0,25	0,16	0,08	0,75	0,5	0,25	1,25	0,82	0,41
- чабер	0,25	0,16	0,08	0,75	0,5	0,25	1,25	0,82	0,41
Вода	56,7	56,79	56,87	32,5	32,75	33,0	9,0	9,43	9,84

5

Таблиця 2

Органолептичні показники готової продукції

Номер зразка	Смак	Запах	Консистенція	Оцінка в балах
1	Кислий з сильним пряним присмаком	Характерний для томатного соусу з пряним ароматом	Рідка	4
2	Кислий з легким фруктовим відтінком та сильним пряним присмаком	Характерний для томатного соусу з пряними нотами	Рідка	4
3	Кислий з легким фруктовим присмаком та пряним відтінком	Характерний для томатного соусу з пряними нотами	Рідка	5
4	Кислий з сильним пряним присмаком	Характерний для томатного соусу з пряним ароматом	Рідкотекуча	4
5	Кислий з легким фруктовим відтінком та сильним пряним присмаком	Характерний для томатного соусу з пряним ароматом	Рідкотекуча	3
6	Кислий з легким фруктовим присмаком та пряним відтінком	Характерний для томатного соусу з пряними нотами	Рідкотекуча	5
7	Кислий з дуже сильним пряним присмаком	Характерний для томатного соусу з сильним пряним ароматом	В'язка	3
8	Кислий з легким фруктовим відтінком та сильним пряним присмаком	Характерний для томатного соусу з пряним ароматом	В'язка	4
9	Кислий з легким фруктовим присмаком та пряним відтінком	Характерний для томатного соусу з пряними нотами	В'язка	5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 1. Кетчуп, що містить томатну пасту, пюре з аличі, цукор, сіль, кріп, коріандр, чабер, перець, воду, який **відрізняється** тим, що кріп використовують з розміром часток 1,3-4,2 мкм, коріандр - з розміром часток 4,2-11,0 мкм, чабер - з розміром часток 2,1-6,3 мкм, перець використовують з розміром часток від 1,26-5,46 мкм.

2. Кетчуп за п. 1, який **відрізняється** тим, що томатну пасту, пюре з аличі, цукор, сіль, кріп, коріандр, чабер, перець і воду беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

томатна паста	30,0-60,0
пюре з аличі	5,0-12,0
цукор	7,0-10,0
сіль	0,3-4,0
кріп	0,08-0,41
коріандр	0,08-0,41
чабер	0,08-0,41
перець	0,08-0,41
вода	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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