



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **72562** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/24 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 00464	(72) Винахідник(и): Калугіна Ірина Михайлівна (UA), Онойко Оксана Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 16.01.2012	(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: 27.08.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2012, Бюл.№ 16	

(54) СОУС ЧЕРВОНИЙ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

(57) Реферат:

Соус червоний з функціональними властивостями містить томатне пюре, цибулю ріпчасту, моркву, коріння петрушки і розведене водою пасероване борошно, цукор. Додатково вводять пасту із виноградних вичавок, вершкове масло та воду.

UA 72562 U

Дана корисна модель належить до громадського харчування і може бути використана при виробництві соусів.

Відомий соус білий основний з добавкою концентрату, сухого м'ясного бульйону (А. с. № 1747006, МКИ А23L 1/28). Добавка, яка існує в ній, збагачує страву якісними білками тваринного походження, екстрактними речовинами і мінеральними солями.

Відомий також соус червоний основний (патент України на корисну модель № 53376 МПК А23L 1/24) приготовлений на основі рибного бульйону варкою пасерованої з томатним пюре моркви і розведеного бульйоном пасерованого борошна, протирання до пюреподібної маси, який виділяється тим, що введено водовмісну добавку ламінарії у вигляді відвару.

Відомий також соус червоний основний на основі бульйону із кісток, який вибраний як прототип, (див. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств загального харчування/ Авт. - сост.: Здобнов А. И., Циганенко В. А. - К.: "Видавництво Арій", М.: ИКТЦ "Лада", 2009.-680 с: ил. № рецептури 759 ст. 336)

Але цей соус не містить деяких необхідних організму хімічних елементів і біологічно-активних речовин або містить їх замалу кількість. До таких елементів належить йод, який останнім часом дуже цінний у харчових продуктах через розвинуту проблему йододефіциту населення країни, також фенольних речовин, які включають в себе флаваноїди і поліфеноли.

Задачею дослідження виступає створення соусу функціонального призначення, який містить хімічні та біологічно-активні речовини.

Задача вирішена в соусі червоному з функціональними властивостями, який містить томатне пюре, борошно пшеничне, моркву, цибулю ріпчасту, петрушку (коріння), цукор. Згідно з корисною моделлю, вводять пасту із виноградних вичавок, масло вершкове та воду при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

томатне пюре	15-16
масло вершкове	2,5-3
борошно пшеничне	5-6
морква	8-9
цибуля ріпчаста	3-4
петрушка (коріння)	1,5-2
цукор	2-2,5
паста із виноградних вичавок	7,5-8
вода	51-51,5.

Паста із виноградних вичавок збагачує соус хімічними елементами, такими як йод, калій, кальцій, натрій, фосфор, фтор (в таблиці 1 приведена харчова цінність даного соусу). За даними довідникових джерел вміст йоду в виноградних вичавках з червоних сортів винограду складає 6,8-8 мкг. Введення пасту із виноградних вичавок у соус забезпечує його моно- і дисахаридами, ненасиченими жирними кислотами і вітамінами А, В₉,С, РР,Н. Також дана паста збагачена поліфенольними речовинами, представленими флаваноїдами і поліфенолами. Сприятливий ефект поліфенолів із виноградних вичавок забезпечується поглинанням вільних радикалів, а антиоксидантні властивості поліфенолів перевершують інші відомі антиоксиданти (вітамін С, Е і β-каротин) у кілька разів. Крім того, поліфеноли із виноградних вичавок інгібують деякі ферменти, що каналізують в кров викид гістаміну, який обумовлює запалення і алергічні реакції. Як показали дослідження, за рахунок введення пасту із виноградних вичавок, соус стає більш біологічно-активним в порівнянні з соусом червоним основним, який вибрано як прототип.

Суть корисної моделі пояснюється конкретним прикладом приготування соусу червоного з функціональними властивостями. Оптимальне співвідношення компонентів визначено експериментально.

Приклад

Виноградні вичавки отримують методом пресування винограду сорту "Молдова". Отриману сировину сушать при температурі 90-95 °С протягом 3-4 год. і протирають для одержання пасту тонкодисперсної однорідної консистенції.

Нарізану і попередньо бланшовану при температурі 80 °С, цибулю ріпчасту, разом із морквою, корінням петрушки, пасерують на вершковому маслі, при температурі 110 °С, додають томатне пюре і продовжують пасерувати ще 10-15 хв. Просіяне пшеничне борошно пасерують, без жиру при температурі 150-160 °С, періодично помішуючи, в наплитному посуді або на деці в жарильній шафі до одержання світло-жовтого кольору, охолоджують до 70-80 °С і розводять теплою водою в співвідношенні 1:4, ретельно розмішують і вводять в киплячу воду. Потім додають пасеровані, в томатному пюре овочі та пасту із виноградних вичавок і при слабому кипінні варять 40-50 хв. В кінці варки додають сіль, цукор, лавровий лист. Соус проціджують, протираючи в нього розварені овочі, доводять до кипіння, і заправляють вершковим маслом.

Соус червоний із додаванням пасти із виноградних вичавок

	Брутто	Нетто
Масло вершкове	25	25
Мука пшенична	50	50
Томатне пюре	150	150
Морква	100	80
Цибуля ріпчаста	36	30
Петрушка (корінь)	20	15

Соус червоний із функціональними властивостями

Показники	Вміст
Вода, г	29,834
Білки, г	1,14
Жири, г	2,243
Вуглеводи моно- дисахариди, г	5,768
Крохмаль, г	3,779
Клітковина, г	0,291
Органічні кислоти, г	0,354
Зола, г	0,464
Na, мг	6,645
K, мг	146,91
Ca, мг	13,73
Mg, мг	4,115
P, мг	28,81
Fe, мг	0,343
β-каротин, мг	0,369
V ₁ , мг	0,0319
V ₂ , мг	0,067
PP, мг	0,184
C, мг	5,575
I, мг	0,008
Енергетична цінність, ккал	64,655

Таблиця 1

Харчова цінність соусу червоного із функціональними властивостями, в 100 г.

Цукор	20	20
Пасти із виноградних вичавок	75	75
Вода	-	1000
Вихід	-	1000

- 5 Досліджено фізико-хімічні, біологічні, структурно-механічні та органолептичні показники добавки пасти із виноградних вичавок і соусу з нею, а саме визначений вміст. сухих речовин, поліфенольних сполук, встановлена титрована і активна кислотність, щільність, біологічна активність пасти із виноградних вичавок і соусу з нею. В результаті аналізу проведених досліджень соусу червоного з добавкою пасти із виноградних вичавок, встановлено, що вміст
- 10 сухих речовин, щільність, густина соусу із введенням добавки підвищується і відповідно знижується його плинність. Кислотність корисної моделі майже не відрізняється від контрольного зразка. Встановлені показники біологічної активності соусу з добавкою виноградних вичавок свідчать про підвищення його харчової цінності. На підставі проведених досліджень можемо зробити висновок, що введення добавки пасти із виноградних вичавок не
- 15 суттєво змінює фізико-хімічні та реологічні показники соусу червоного основного, покращує його органолептичні характеристики і не потребує змін технологічних режимів приготування, що дає можливість дану технологію рекомендувати для впровадження у виробництво.

Завдяки використанню добавки пасти із виноградних вичавок з'являється можливість розширення асортименту страв "здорового" харчування з функціональними властивостями і підвищеною харчовою і біологічною цінністю.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Соус червоний з функціональними властивостями, який містить томатне пюре, цибулю ріпчасту, моркву, коріння петрушки і розведене водою пасероване борошно, цукор, який **відрізняється** тим, що додатково вводять пасту із виноградних вичавок, вершкове масло та воду при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

10

томатне пюре	15-16
масло вершкове	2,5-3
борошно пшеничне	5-6
морква	8-9
цибуля ріпчаста	3-4
петрушка (коріння)	1,5-2
цукор	2-2,5
паста із виноградних вичавок	7,5-8
вода	51-51,5.

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

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