



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **135629** (13) **U**
(51) МПК
A23L 27/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 00921	(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: 10.07.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2019, Бюл.№ 13	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТНОЇ ЗАПРАВКИ

(57) Реферат:

Спосіб приготування салатної заправки включає додавання до рослинної олії часнику і пряно-ароматичних компонентів та змішування. Лляну олію попередньо нагрівають до 45...50 °С. Потім додають нарізаний часник, нарізаний напівкружальцями перець Чилі, духмяний перець-горошок та кмін, а одержану суміш витримують 3-4 години.

UA 135629 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових салатних заправок.

В даний час у харчовій промисловості для розширення асортименту і створення біологічно повноцінних продуктів, не потребуючих кулінарної обробки, розвивають виробництво салатних заправок, збагачених вітамінами, мінералами, антиоксидантами, рослинними екстрактами та іншими біологічно активними речовинами.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб приготування італійської салатної заправки, відповідно до якого до рослинної олії додають бальзамічний оцет, часник, листя базиліку та натертий сир Грана Падана або Пармезан, а потім перемішують до однорідної маси у блендері (див. <https://picantecooking.com/ru/advices/10-salatnyh-zapravok/>).

Найближчий аналог і спосіб, що заявляється, мають наступні спільні операції: додавання до рослинної олії часнику і пряно-ароматичних компонентів (у прототипі - бальзамічного оцту та листя базиліку) та змішування.

Недоліками способу за найближчим аналогом є низька біологічна цінність готового продукту. В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб приготування салатної заправки, в якому шляхом введення нової операції та застосування нових інгредієнтів забезпечити одержання продукту з підвищеною біологічною цінністю та профілактичними властивостями, для харчування людей, схильних до нервових розладів.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі приготування салатної заправки, що включає додавання до рослинної олії часнику і пряно-ароматичних компонентів та змішування, згідно з корисною моделлю, лляну олію попередньо нагрівають до 45...50 °С, і потім додають нарізаний часник, нарізаний напівкружальцями перець Чилі, духмяний перець-горошок та кмін, а одержану суміш витримують 3-4 години, при цьому вказані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

лляна олія	75...78
кмін	5...7
часник	7...10
перець Чилі	8...11
духмяний перець-горошок	2...4.

Складові салатної заправки (лляна олія, часник, кмін, перець Чилі та духмяний перець-горошок) містять багато біологічно активних речовин. Вживання такого продукту поповнює нестачу мінеральних речовин та вітамінів в організмі людини.

Салатну заправку за заявленим способом готують наступним чином.

Лляну олію нагрівають до 45...50 °С. Часник очищують та нарізають. Перець Чилі очищують від насіння та нарізають кружальцями. До підігрітої лляної олії додають кмін, часник, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішують і витримують 3...4 години. Вказані компоненти беруть наступному у співвідношенні, мас. %:

лляна олія	- 75...78;
кмін	- 5...7;
часник	- 7...10;
перець Чилі	- 8...11;
духмяний перець-горошок	- 2...4.

Приклади

Приклад 1. Приготували салатну заправку, як наведено вище. Лляну олію нагріли до 50 °С, додали часник, кмін, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішали та витримали 3 години. Компоненти брали у співвідношенні, мас. %:

лляна олія	- 76;
кмін	- 5;
часник	- 8;
перець Чилі	- 9;
духмяний перець-горошок	- 2.

Одержану заправку використали при приготуванні салату. Для цього її поділили на дві частини.

Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною салатної заправки (70 мас. %) та витримали 20 хвилин. Червонокочанну капусту нашинкували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насіннєву коробочку, та нарізали соломкою. Підготовлені моркву, червонокочанну капусту та червоний солодкий перець змішали. Суміш сформували, прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, нарізаним напівкружальцями авокадо, перерізними навпіл 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.

Приклад 2. Приготували салатну заправку, як наведено вище. Лляну олію нагріли до 48 °С, додали часник, кмин, часник, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішали та витримали 3,5 години. Компоненти брали у співвідношенні, мас. %:

лляна олія	- 75;
кмин	- 5;
часник	- 7;
перець Чилі	- 11;
духмяний перець-горошок	- 2.

5 Одержану заправку використали при приготуванні салату. Для цього заправку поділили на дві частини.

Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною салатної заправки (75 мас. %) та витримали 15 хвилин. Червонокочанну капусту нашинкували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насінневу коробочку та нарізали соломкою. Підготовлені

10 компоненти змішали. Суміш сформували, прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, нарізаним напівкружальцями авокадо, перерізними навпіл ягодами рожевого винограду та залили другою частиною салатної заправки (25 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.

15 Приклад 3. Приготували салатну заправку, як наведено вище. Лляну олію нагріли до 45 °С, додали часник, кмин, часник, перець Чилі, духмяний перець-горошок, перемішали та витримали 3 години.

Компоненти брали у співвідношенні, мас. %:

лляна олія	- 75;
кмин	- 5;
часник	- 10;
перець Чилі	- 8;
духмяний перець-горошок	- 2.

Одержану заправку використали при приготуванні салату. Для цього її поділили на дві частини.

20 Моркву помили, очистили, нарізали соломкою, залили першою частиною салатної заправки (70 мас. %) та витримали 20 хвилин. Червонокочанну капусту нашинкували. Червоний солодкий перець помили, видалили плодоніжку і насінневу коробочку та нарізали соломкою. Підготовлені компоненти змішали. Суміш сформували, прикрасили карамелізованими волоськими горіхами, нарізаним напівкружальцями авокадо, перерізними навпіл ягодами рожевого винограду та

25 залили другою частиною салатної заправки (30 мас. %).

Компоненти салату брали у співвідношенні, мас. %:

червонокочанна капуста	- 18;
морква	- 10;
червоний перець	- 15;
авокадо	- 15;
волоський горіх	- 3;
рожевий виноград	- 15;
салатна заправка	- 24.

Органолептичні показники і біологічна активність заправок, одержаних за прикладами та салатної заправки за найближчим аналогом наведені у таблиці 1.

Біологічна активність салатів, приготованих з використанням заправки за прикладами 1-3, наведена у таблиці 2.

Салатна заправка за заявленим способом може бути виготовлена на міні-заводах, підприємствах ресторанного господарства, а також у закладах оздоровчого призначення.

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

Таблиця 1

Органолептичні показники та біологічна активність салатних заправок, одержаних за прикладами, в порівнянні із найближчим аналогом

№ прикладу	Показник				
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна кількість балів (з 5 max)	Біологічна активність, л, у.о.
1	Неоднорідна, з включеннями завислих частинок	Запах кмину та перцю Чилі. Смак приємний, післясмак має легку гостроту	Напівпрозорий жовтий колір з включенням білих, зелених та червоних вкраплень	4,9	19
2	Неоднорідна, з включеннями завислих частинок	Запах кмину та перцю Чилі. Смак гострий, післясмак має трохи меншу гостроту	Напівпрозорий жовтий колір з включенням білих, зелених та червоних вкраплень	4,4	12
3	Неоднорідна, з включеннями завислих частинок	Яскраво виражений запах часнику. Смак гірко-гострий.	Напівпрозорий жовтий колір з включенням білих, зелених та червоних вкраплень	4,1	17
Найближчий аналог	Однорідна текуча рідина	Запах бальзамічного оцту та сиру	Коричневий	4	8

Таблиця 2

Органолептичні показники та біологічна активність салатів, одержаних за прикладами 1-3

№ прикладу	Характеристика				
	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
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	4,5	44

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування салатної заправки, що включає додавання до рослинної олії часнику і пряно-ароматичних компонентів та змішування, який **відрізняється** тим, що лляну олію попередньо нагрівають до 45...50 °С, і потім додають нарізаний часник, нарізаний напівкружальцями перець Чилі, духмяний перець-горошок та кмин, а одержану суміш

15

витримують 3-4 години, при цьому вказані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

лляна олія	75...78
кмин	5...7
часник	7...10
перець Чилі	8...11
духмяний перець-горошок	2...4.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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