



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **76057**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/24 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2012 06095	(72) Винахідник(и):	Д'яконова Анджела Костянтинівна (UA), Парамонова Анна Юріївна (UA)
(22) Дата подання заявки:	21.05.2012	(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:	25.12.2012		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.12.2012, Бюл.№ 24		

(54) ФРУКТОВО-ОВОЧЕВИЙ СОУС ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Фруктово-овочевий соус функціонального призначення містить яблучне пюре, цукор, лимонну кислоту, вівсяні пластівці, гарбузове та бананове пюре.

UA 76057 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва фруктово-овочевих консервованих продуктів, зокрема соусу.

Найближчим аналогом є фруктовий соус, до рецептури якого входить (%):

яблучне пюре	- 22,5,
цукор	- 12,5,
кислота лимонна	- 1,
крохмаль картопляний	- 3,
кориця молота	- 1,
вода	- 80

- 5 (див. Збірник рецептур страв дієтичного харчування для підприємств громадського харчування/УкрНИИТОП. Ін-т харчування АМН СРСР. - К.: - Техніка, 1988. - 407 с). Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- яблучне пюре;
- цукор;
- кислота лимонна.

- 10 Але недоліками відомого продукту є високий вміст цукрів, крохмалю та низький вміст вітамінів, макроелементів та харчових волокон, які необхідні для профілактики хвороб системи кровообігу.

- 15 В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу розробити фруктово-овочевий соус функціонального призначення, у якому за рахунок заміни окремих компонентів забезпечити підвищення харчової та біологічної цінності продукту, надати продукту функціональних властивостей та зробити соус доступним для вживання для людей з серцево-судинними хворобами.

- 20 Поставлена задача вирішується тим, що фруктово-овочевий соус містить яблучне пюре, цукор, лимонну кислоту, у якому, згідно з корисною моделлю, додатково введено вівсяні пластівці, гарбузове та бананове пюре при наступному співвідношенні вказаних компонентів, %:

яблучне пюре	34 - 35
гарбузове пюре	15 - 16
бананове пюре	34 - 35
вівсяні пластівці	9,5 - 10
цукор	4 - 5
лимонна кислота	0,5 - 0,6.

- 25 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному. При додаванні до фруктово-овочевому соусу вівсяних пластівців, гарбузового та бананового пюре відомий продукт збагачується харчовими волокнами та мінеральними речовинами. Зниження вмісту цукрози, яка заміщується фруктозою з рослинної сировини, значно підвищує біологічну цінність продукту і надає йому дієтичних властивостей. За рахунок збільшення масової частки рослинної сировини замість води продукт набуває лікувально-профілактичних властивостей - нормалізує мікрофлору кишечника, підвищений вміст харчових волокон, покращує обмін речовин, набуває антирадикальних властивостей за рахунок підвищення вмісту вітамінів С і Е та β-каротину, сприяє виведенню холестерину з крові за рахунок солей магнію, покращуються органолептичні властивості.

- 30 Оптимальне співвідношення компонентів виявлено експериментально шляхом багатьох досліджень. Біологічна цінність нового фруктово-овочевому соусу підвищується порівняно з прототипом за рахунок підвищення вмісту пектину - на 22 %, збагачення продукту β-каротином, калієм та магнієм (див. таблицю).

- 35 Фруктово-овочевий соус готують наступним чином.

Яблука, гарбуз та банани миють, очищують, видаляють насіння, подрібнюють, розварюють парою, протирають; вівсяні пластівці просіюють, подрібнюють; змішують з яблучним, гарбузовим та банановим пюре, додають цукор та лимонну кислоту, гомогенізують, порціонують.

- 40 Для виробництва фруктово-овочевому соусу відповідно до заявленої рецептури, фруктову та овочеву сировину сортують та миють.

Яблука нарізають скибочками і розварюють у пароварці при температурі 80 °С протягом 10-15 хв. Далі розварені яблука подрібнюють у блендері.

- 45 Гарбуз нарізають скибочками і розварюють у пароварці при температурі 80 °С протягом 10-15 хв. Далі розварений гарбуз подрібнюють у блендері.

Банан нарізають скибочками і розварюють у пароварці при температурі 80° С протягом 3-5 хв. Далі розварений банан подрібнюють у блендері.

Отримані пюре змішують відповідно до рецептури, додають цукор, лимонну кислоту та подрібнені вівсяні пластівці.

Отриману суміш гомогенізують у блендері протягом 3-5 хв., порціонують (m=50 г) і подають.

Приклад.

- 5 Соус готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступній кількості:
г на 1 кг

яблучне пюре	340 - 350
гарбузове пюре	150 - 160
бананове пюре	340 - 350
вівсяні пластівці	95 - 100
цукор	40 - 50
лимонна кислота	5 - 6.

Отриманий продукт має привабливий зовнішній вигляд, приємний аромат та добрий смак.

Таблиця

Хімічний склад фруктово-овочевого соусу функціонального призначення

Найменування показника		Вміст, %
1	сухі речовини	18
2	вуглеводи, в т.ч.	
	пектин	1,81
3	pH	4,2
4	загальна кислотність	0,94
5	мінеральні речовини, мг/100 г:	
	K	277,7
	Mg	30,95
6	вітаміни, в т.ч.	
	B-каротин	0,28
7	вміст цукру	9
8	цукрово-кислотний індекс	9,57.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Фруктово-овочевий соус функціонального призначення, що містить яблучне пюре, цукор та лимонну кислоту, який **відрізняється** тим, що додатково містить вівсяні пластівці, гарбузове та бананове пюре при наступному співвідношенні вказаних компонентів, %:

яблучне пюре	34-35
гарбузове пюре	15-16
бананове пюре	34-35
вівсяні пластівці	9,5-10
цукор	4-5
лимонна кислота	0,5-0,6.

15

Комп'ютерна верстка В. 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