



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **141611** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 23/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 07690	(72) Винахідник(и): Козонова Юлія Олександрівна (UA), Масляк Ірина Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 08.07.2019	(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: 27.04.2020	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.04.2020, Бюл.№ 8	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ "ДАРУНОК ОСЕНІ"

(57) Реферат:

Спосіб приготування соусу включає інспектування, мийку сировини, перетирання, термічну обробку і змішування компонентів. Як компоненти рецептури використовують обліпиху, мед, олію льону, корицю, аніс і кунжут. Перед змішуванням обліпиху перетирають. Мед розтоплюють при температурі 27-37 °С протягом 5-10 хв. Насіння кунжуту пасерують при 110-120 °С протягом 1-3 хв.

UA 141611 U

UA 141611 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів соусів із збалансованим антиоксидантним складом. Соуси характеризуються високою власною засвоюваністю та здатністю підвищувати засвоюваність інгредієнтів основної страви, оскільки мають яскравий колір та виражений аромат, що призводить до покращення зовнішнього вигляду основної страви та збудження апетиту, яке, в свою чергу, сприяє підсиленню секреції травних залоз.

Відомий спосіб приготування соусу з малини, який включає миття, інспекцію, бланшування, протирання ягідної основи, змішування компонентів рецептури, термічну обробку та фінішування (патент України на корисну модель № 26754, опубл. 10.10.2007 р., бюл. № 16).

Наведений спосіб має ряд недоліків, серед яких високий вміст цукрів, нестабільна консистенція та непривабливий зовнішній вигляд.

Найближчим аналогом корисної моделі є спосіб отримання соусу, який включає мийку, інспекцію, видалення плодоніжки і кісточки, бланшування, протирання, змішування компонентів рецептури, термічну обробку, фінішування (патент України на корисну модель № 30322, опубл. 15.11.2000 р., бюл. № 6).

Найближчий аналог і корисна модель мають такі спільні ознаки:

- інспектування;
- мийка сировини (компонентів соусу);
- перетирання;
- термічна обробка;
- змішування компонентів;
- використання фруктової, ягідної та овочевої сировини як джерела цінних харчових компонентів у профілактичному харчуванні.

Але соусу, отриманому за найближчим аналогом, притаманні наступні недоліки:

- теплова обробка при пастеризації, яка призводить до погіршення якості
- та зменшенню кількості цінних вітамінів, мікро- та макронутрієнтів;
- неможливість для щоденного використання, оскільки у рецептурі міститься вівсяне борошно, яке перешкоджає засвоєнню кальцію, вивимає його з кісткової тканини, а також неможливість вживання вівсяного борошна при індивідуальній непереносимості вівса і при несприйнятті глютену.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб приготування соусу на ягідній основі, і за рахунок заміни окремих компонентів забезпечити підвищення харчової, біологічної цінності продукту, поліпшити органолептичні та фізико-хімічні показники. Корисна модель вирішує задачу виробництва соусу та його похідних з підвищеною харчовою та біологічною цінністю із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями, підвищеним вмістом вітамінів та фенольних речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі приготування соусу "Дарунок осені", що включає інспектування, мийку сировини, перетирання, термічну обробку і змішування компонентів, згідно з корисною моделлю, як компоненти рецептури використовують обліпіху, мед, олію льону, корицю, аніс і кунжут, при цьому перед змішуванням обліпіху перетирають, мед розтоплюють при температурі 27-37 °C протягом 5-10 хв., насіння кунжуту пасерують при 110-120 °C протягом 1-3 хв., а вказані компоненти беруть при наступному співвідношенні, мас. %:

кориця	1...3
кунжут	1...3
аніс	2...5
олія льону	17...23
мед	20...26
обліпіха	45...55.

На відміну від найближчого аналога в корисній моделі термічна обробка готового продукту не проводиться. Відомо, що термічна обробка призводить до небажаного руйнування вітамінів, поліфенолів та інших термолабільних біологічно активних речовин. Таким чином, даний технологічний прийом спрямований на розв'язання задачі корисної моделі - збереження біологічної активності продукту.

Для підвищення в'язкості та попередження розшаровування соусу використаний структуроутворюючий інгредієнт - мед, який не тільки ефективно виконує функціональну роль як стабілізатор консистенції, а також має досить високі харчові показники, органічно сполучається з основною сировиною. Мед має спазмолітичні, антисептичні, антимікробні, протизапальні властивості.

Особливу цінність представляють собою використані пряно-ароматичні приправи, які є джерелом біологічно активних речовин: вітамінів, амінокислот, мікро- і макроелементів, ефірних олій, алкалоїдів, поліфенольних сполук, фітонцидів, каротиноїдів та ін. Насіння кунжуту очищує організм від шлаків і токсинів, допомагає нормалізувати метаболізм.

5 Лляна олія є джерелом альфа-ліноленової кислоти, що належить до групи поліненасичених омега-3 жирних кислот (вміст складає більше 50 %), а також джерелом лігнанів - антиоксидантів, які мають антимиотичну дію, а також знижують рівень ліпопротеїдів низької щільності в сироватці крові і підвищують вміст в ній ліпопротеїдів високої щільності.

10 Обліпіха, що є основним компонентом соусу, містить біологічно активні речовини: 3-6 % цукрів (глюкоза і фруктоза), органічні кислоти (до 2,5 %) - яблучну, винну, провітамін А (до 10,9 мг%) і вітаміни (В1, В2, В3, В6, С, Е, К та ін.), дубильні речовини, жовтий пігмент кверцетин, олію (9 %), макро- і мікроелементи: натрій, магній, залізо, кремній, алюміній, свинець, нікель, марганець, стронцій і молібден.

15 Таким чином, розроблений продукт має підвищену поживну цінність за рахунок вмісту біологічно-активних речовин, а також надає стравам привабливого вигляду, що поліпшує процес травлення та робить його фізіологічно-функціональним.

Приклади здійснення способу.

Приклад 1.

20 Спосіб приготування соусу "Дарунок осені" передбачає наступні операції: інспектування, миття, сортування та перетирання обліпіхи; розтоплення меду на водяній бані при температурі 32 °С протягом 6 хвилин; інспекцію ароматичної сировини - кориці та анісу; пасерування кунжуту на сухій пательні 2 хвилини, при температурі 115 °С; змішування рецептурних компонентів до однорідної консистенції, рецептурні компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

обліпіха	50
мед	23
олія льону	20
кориця	2
аніс	3
кунжут	2

25 Приклади 2-5 здійснювали аналогічно прикладу 1, але за різних умов та з різним співвідношенням компонентів. Дані наведені в Таблиці 1. Як видно з даних, наведених в Таблиці 1, найкращим за дегустаційною оцінкою є приклад 1.

Вміст макро- та мікроелементів соусу, одержаного за прикладом 1 наведено у Таблиці 2. Органолептичні показники соусу одержаного за прикладом 1 наведено у Таблиці 3.

30 Заявлена корисна модель забезпечує одержання продукту із покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Таблиця 1

Умови та співвідношення компонентів при приготуванні соусу "Дарунок осені"

№ прикладу	Т-ра розтоплення меду, °С	Т-ра пасерування кунжуту, °С	Тривалість розтоплення меду, хв.	Тривалість пасерування кунжуту, хв.	Співвідношення компонентів (мас. %)						Дегустаційна оцінка (1-5)
					обліпіха	мед	олія льону	кориця	аніс	кунжут	
1	32	115	5	2	50	23	20	2	3	2	5
2	27	110	3	1	45	26	23	1,2	3,6	1,2	4,3
3	37	120	7	3	55	20	17	2,5	2,8	2,7	4,4
4	20	100	1	0,5	43	28	25	1	2	1	3,7
5	40	130	10	6	57	18	14	3	5	3	3,5

Таблиця 2

Харчова цінність соусу, приготованого із заявленої композиції (на 100 г продукту)

Білки, г	2,74
Жири, г	16,06
Вуглеводи, г	19,8
Вода, г	54,4
Зола, г	3
Na, мг	4,1
Ca, мг	157
K, мг	246,2
Mg, мг	50,6
P, мг	47,6
Fe, мг	3,2
Mn, мг	1,6
Zn, мг	0,03
I, мкг	1,1
Se, мкг	0,97
Cu, мкг	254
Тіамін, мг	0,11
Рибофлавін, мг	0,09
Токоферол, мг	8
Б-каротин, мкг	1,2
Нікотинова кислота, мг	1,27
Філлохінон, мг	0,01
Аскорбінова кислота, мг	120,6
Ретинол, мкг	267,4
Омега-6, г	17
Омега-3, г	55
Органічні кислоти, г	1,64
Харчові волокна, г	8,2
Калорійність, ккал	254,4

Таблиця 3

Органолептичні показники соусу, приготованого із заявленої композиції

Показник	Характеристика
Колір	Помаранчевий з блискучою поверхнею
Консистенція	Однорідна, продукт середньої густини
Запах	Відповідає виду сировини; яскраво виражений запах кориці та обліпихи, помірно виражений запах анісу та лляної олії, без сторонніх запахів
Смак	Виразний та збалансований для суміші обліпихи та кориці; пасерованого насіння кунжуту; анісу; дещо кислий
Післясмак	Кисло-солодкий; без сторонніх присмаків

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб приготування соусу, що включає інспектування, мийку сировини, перетирання, термічну обробку і змішування компонентів, який **відрізняється** тим, що як компоненти рецептури використовують обліпиху, мед, олію льону, корицю, аніс і кунжут, при цьому перед змішуванням обліпиху перетирають, мед розтоплюють при температурі 27-37 °С протягом 5-10 хв., насіння кунжуту пасерують при 110-120 °С протягом 1-3 хв., а вказані компоненти беруть при наступному співвідношенні, мас. %:

10

кориця	1...3
кунжут	1...3
аніс	2...5

олія льону	17...23
мед	20...26
обліпіха	45...55.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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