



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **101954**

(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 2015 03268	(72) Винахідник(и): Нєміріч Олександра Володимирівна (UA), Ясюченко Олександр Сергійович (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA)
(22) Дата подання заявки: 07.04.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.10.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.10.2015, Бюл.№ 19	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО СОУСУ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного соусу містить олію соняшникову рафіновану, цукор білий кристалічний, оцет столовий 3 %, яєчний порошок, сіль, порошок з яблук, порошок з апельсинів, сухе молоко та воду.

UA 101954 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва соусу з яблучним порошком.

Найбільш близьким є рецептура соусу майонезу № 819 [Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. И. Добнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - С. 356], при наступному співвідношенні компонентів, %:

олія соняшникова	75,00
яйця (жовтки)	7,75
цукор білий кристалічний	2,00
оцет столовий 3 %-вий	15,00
гірчиця столова	0,25.

Недоліком цієї рецептури є висока калорійність, спричинена значним вмістом соняшникової олії.

В основу корисної моделі поставлена задача створити соус зі зниженим вмістом жиру, покращеними смаковими властивостями, підвищеною харчовою цінністю та збагаченим вітамінами.

Поставлена задача вирішується тим, що соус містить олію соняшкову рафіновану, яйця, цукор білий кристалічний, оцет 3 %-ий, згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок з яблук, порошок з апельсинів, сухе молоко, сіль, воду, як яйця введено яєчний порошок, у такому співвідношенні компонентів, %:

олія соняшникова,	5,0...7,0
рафінована	
яєчний порошок	2,0...2,4
сіль	1,0...1,6
вода	65,0...57,2
порошок з яблук	14,0...18,0
порошок з апельсинів	1,8...2,2
сухе молоко	1,8...2,2
цукор білий кристалічний	2,8
оцет столовий 3 %-ий	6,7.

Причиною наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

В соус додатково введено порошок з яблук.

Порошок з яблук багатий на вітаміни, мікро- та макроелементи, містить значну кількість вуглеводів. Сировину отримували за допомогою холодного розпилювального сушіння, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

Додавання порошку з яблук сприятиме підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей.

Сухе молоко та апельсиновий порошок введено для покращення органолептичних властивостей.

Характеристика соусу з порошком з яблук з різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведена в табл. 1.

Таблица 1

№	Рецептурні інгредієнти, %									Примітки
	Олія	Яєчний порошок	Сіль	Вода	Цукор	Оцет	Сухе молоко	Порошок з апельсинів	Порошок з яблук	
1	4,0	1,8	0,7	68,9	2,7	6,7	1,6	1,6	12,0	Зменшений питомий об'єм, занадто рідка консистенція
2	5,0	2,0	1,0	65,0	2,7	6,7	1,8	1,8	14,0	Виріб має найкращі органолептичні властивості, ідеальний баланс консистенції, збільшений вихід, збільшений термін зберігання
3	6,0	2,2	1,3	61,1	2,7	6,7	2,0	2,0	16,0	
4	7,0	2,4	1,6	57,2	2,7	6,7	2,2	2,2	18,0	
5	8,0	2,6	1,9	53,3	2,7	6,7	2,4	2,4	20,0	Виріб має

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %									Примітки
	Олія	Яєчний порошок	Сіль	Вода	Цукор	Оцет	Сухе молоко	Порошок з апельсинів	Порошок з яблук	
										зменшений питомий об'єм, підвищена калорійність та погіршена консистенція

Внесення порошку з яблук у кількості 14,0...18,0 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, покращену консистенцію, підвищений макро- та мікроелементний вміст, знижену калорійність. При внесенні 12,0 та 20,0 % порошку з яблук призводить до погіршення

5

консистенції виробу, зміну зовнішнього виду, та в'язкості. Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити низькокалорійний соус, виробництво якого розширює асортимент соусів, збалансованих за поживними речовинами, що відрізняється вмістом жиру не більше 8 %.

Отриманий соус має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 2 та 3.

10

Таблиця 2

Органолептичні показники низькокалорійного соусу

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	Кремоподібний
Консистенція	В'язка, однорідна, з часом густішає.
Колір	Світло-жовтий
Смак	Кисло-солодкий, ніжний, м'який, легкий яблучний присмак
Запах	Властивий яблуку

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники низькокалорійного соусу

Показник	Значення
Масова частка води, %, не більше	61,0±0,5
Масова частка жиру, %, не більше	7,41±0,2
Кислотність у перерахунку на оцтову кислоту	0,7±0,1
Стійкість емульсії, %, не менше	99,0

Таблиця 4

Харчова та енергетична цінності низькокалорійного соусу

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Низькокалорійний соус	1,84	7,41	5,67	98,12

Технічним результатом є отримання соусу із зменшеною калорійністю, при покращенні харчових властивостей, а також розширення асортименту соусів із підвищеною харчовою цінністю.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Склад низькокалорійного соусу, що містить олію соняшникову рафіновану, яйця, цукор білий кристалічний, оцет столовий (3 %), який **відрізняється** тим, що як яйця використовують яєчний порошок та додатково вносять сіль, порошок з яблук, порошок з апельсинів, сухе молоко та воду у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

олія соняшникова, рафінована	5,0...7,0
яєчний порошок	2,0...2,4
сіль	1,0...1,6
вода	65,0...57,2
порошок з яблук	14,0...18,0
порошок з апельсинів	1,8...2,2
сухе молоко	1,8...2,2
цукор білий кристалічний	2,8
оцет столовий 3 %-ий	6,7.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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