



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **101980**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/39 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 03464**

(22) Дата подання заявки: **14.04.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.10.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **12.10.2015, Бюл.№ 19**

(72) Винахідник(и):

Нєміріч Олександра Володимирівна
(UA),

Ясюченко Олександр Сергійович (UA),

Петруша Оксана Олександрівна (UA),

Вашека Оксана Миколаївна (UA),

Гавриш Андрій Володимирович (UA)

(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, яйця, цукор білий кристалічний, оцет столовий (3 %). Як яйця використовують яєчний порошок та додатково вносять сіль, порошок з моркви, сухе молоко, пектин та воду.

UA 101980 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва соусу з порошком з моркви і пектином.

Найближчим аналогом є рецептура соусу майонезу № 819 [Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Добнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - С. 356].

Співвідношення компонентів, %:

олія соняшникова	75,00
яйця (жовтки)	7,75
цукор білий кристалічний	2,00
оцет столовий 3 %-вий	15,00
гірчиця столова	0,25
разом	100,00.

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 %-вий), згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок з моркви, пектин, сіль, сухе молоко, воду, як яйця використовується яєчний порошок, у такому співвідношенні, %:

олія соняшникова	5,4...7,4
рафінована	
яєчний порошок	2,0...2,4
оцет	6,7
порошок з моркви	10,0...16,0
пектин	2,6...3,4
сухе молоко	3,7...4,3
цукор	2,8
сіль	1,0...1,6
вода	65,8...55,4.

В соус додатково вноситься порошок з моркви, пектин та сухе молоко, а також вода для відновлення.

Порошок з моркви багатий на вітаміни, мікро- та макроелементи, містить значну кількість клітковини. Сировину отримували за допомогою низькотемпературного сушіння, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

Додавання порошку з моркви сприятиме покращанню структури соусу, підвищенню його харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей, значному (майже в 10 разів) зниженню калорійності. Пектин сприятиме кращій в'язкості та консистенції, роблячи соус більш густим, має комплексоутворюючу здатність і виводить з організму токсини та радіонукліди.

Сухе молоко в складі соусу покращує його органолептичні властивості.

Характеристика низькокалорійного соусу з порошком з моркви та пектину за різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведена в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %									Примітки
	Олія	Яєчний порошок	Сіль	Вода	Порошок з моркви	Цукор	Оцет	Сухе молоко	Пектин	
1	4,4	1,8	0,7	71,0	7,0	2,8	6,7	3,4	2,2	Зменшений питомий об'єм, занадто рідка консистенція
2	5,4	2,0	1,0	65,8	10,0	2,8	6,7	3,7	2,6	Виріб має найкращі органолептичні властивості, ідеальний баланс консистенції,
3	6,4	2,2	1,3	60,6	13,0	2,8	6,7	4,0	3,0	
4	7,4	2,4	1,6	55,4	16,0	2,8	6,7	4,3	3,4	

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %									Примітки
	Олія	Яєчний порошок	Сіль	Вода	Порошок з моркви	Цукор	Оцет	Сухе молоко	Пектин	
										збільшений вихід, збільшений термін зберігання
5	8,4	2,6	1,9	50,0	19,0	2,8	6,7	4,6	4,0	Виріб має зменшений питомий об'єм, підвищена калорійність та погіршена консистенція

Внесення порошку з моркви у кількості 10,0...16,0 % забезпечує найкращі органолептичні показники якості, покращену консистенцію, підвищений макро- та мікроелементний вміст, знижену калорійність. При внесенні 7,0 та 19,0 % порошку з моркви призводить до погіршення

5

консистенції виробу, зміну зовнішнього виду та в'язкості. Пектин дозволяє утримувати вологу, завдяки чому поліпшується консистенція, при недостатній кількості пектину соус занадто рідкий, а при перевищеній густий - подекуди з грудочками.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити низькокалорійний соус, виробництво якого розширює асортимент соусів, збалансованих за поживними речовинами, що

10

відрізняється вмістом жиру не більше 9 %.

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

Таблиця 2

Органолептичні показники низькокалорійного соусу

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	Кремоподібний, без сторонніх часточок
Консистенція	В'язка, однорідна
Колір	Помаранчевий
Смак	Трохи кислуватий, присутній присмак моркви
Запах	Властивий моркві

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники низькокалорійного соусу

Показник	Значення
Масова частка води, %, не більше	60,6±0,5
Масова частка жиру, %, не більше	8,22±0,2
Кислотність у перерахунку на оцтову кислоту	0,7±0,1
Стійкість емульсії, %, не менше	99,0

15

Таблиця 4

Харчова та енергетична цінності низькокалорійного соусу

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Низькокалорійний соус	2,58	8,22	5,95	109,87

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 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 моркви, сухе молоко, пектин та воду у такому співвідношенні компонентів, %:

олія соняшникова рафінована	5,4...7,4
яєчний порошок	2,0...2,4
оцет	6,7
порошок з моркви	10,0...16,0
пектин	2,6...3,4
сухе молоко	3,7...4,3
цукор	2,8
сіль	1,0...1,6
вода	65,8...55,4.

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