

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 53551

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **11.10.2010**.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій



(11) **53551**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23L 1/39

-
- | | | | |
|---|----------------------------------|-------------------|--|
| (21) Номер заявки: | u 2010 04251 | (72) Винахідники: | Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Ястреба Юлія Анатоліївна,
UA |
| (22) Дата подання заявки: | 12.04.2010 | (73) Власник: | Полтавський університет
споживчої кооперації
України,
вул. Ковалю, 3, м. Полтава,
36000, UA |
| (24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: | 11.10.2010 | | |
| (46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: | 11.10.2010,
Бюл. № 19 | | |
-

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виробництва соусів, яка включає водну фазу, грибну сировину, жирову сировину, рослинні наповнювачі, прянощі, яка **відрізняється** тим, що як водну фазу використовують бульйон, як грибну сировину - порошкоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна, як жирову сировину - вершки тваринні або рослинні, рослинні наповнювачі - крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно пшеничне, як прянощі - цибулю сушену, моркву сушену, гірчичний порошок та додатково містить сіль кухонну, цукор і суміш спецій у наступному рецептурному співвідношенні, %:

бульйон	73,5- 78,5
порошкоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна	2,5-7,5
вершки 10 % тваринні або рослинні	5,0-16,0
цибуля сушена	0,1-1,5
морква сушена	0,1-1,5
крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно пшеничне	0,2-0,6
гірчичний порошок	0,1-0,4
сіль кухонна	1,1-1,4
суміш спецій	0,1-0,4.

(11) **53551**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
11.10.2010



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **53551** (13) **U**
(51) МПК (2009)
A23L 1/39

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

Видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ

1

(21) u201004251
(22) 12.04.2010
(24) 11.10.2010
(46) 11.10.2010, Бюл.№ 19, 2010 р.
(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ЯСТРЕБА ЮЛІЯ АНАТОЛІЇВНА
(73) ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ
(57) Композиція для виробництва соусів, яка включає водну фазу, грибну сировину, жирову сировину, рослинні наповнювачі, прянощі, яка відрізняється тим, що як водну фазу використовують бульйон, як грибну сировину - порошокоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна, як жирову сировину - вершки тваринні або рослинні, рослинні наповнювачі - крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно пшеничне, як прянощі - ци-

2

булю сушену, моркву сушену, гірчичний порошок та додатково містить сіль кухонну, цукор і суміш спецій у наступному рецептурному співвідношенні, %:

бульйон	73,5-78,5
порошокоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна	2,5-7,5
вершки 10 % тваринні або рослинні	5,0-16,0
цибуля сушена	0,1-1,5
морква сушена	0,1-1,5
крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно	
пшеничне	0,2-0,6
гірчичний порошок	0,1-0,4
сіль кухонна	1,1-1,4
суміш спецій	0,1-0,4.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості і може бути використана при виготовленні кулінарних виробів, консервованих напівфабрикатів перших та других м'ясних страв, м'ясо-рослинних консервів.

Відомий спосіб приготування соусу на основі грибів (Патент України №25440 Бюл. №12, 2007р.), який передбачає перемішування підготовлених компонентів по рецептурі до утворення однорідної маси, перетирання, термообробку, проціджування з додаванням вершкового масла у готовий соус. Гриби (білий, опеньки, маслюки) підлягають заморожуванню при температурі -4...-6°C протягом 2...4 годин, з наступним подрібнюванням у підмороженому стані до розмірів часток 0,5...1мм, після чого здійснюється перемішування компонентів з подальшою термообробкою у НВЧ-полі при вакуумуванні протягом 5...7 хвилин, перетиранням отриманої маси у гарячому стані з додаванням води по рецептурі, компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

гриби (білий, опеньки, маслюки)	10
цибуля ріпчаста	25
борошно	5
вершкове масло	10
вода	50. [1]

Недоліком способу є обмеженість щодо використання в міжсезонний період грибів, використання тільки дикорослої сировини та необхідність використання дорогого холодильного устаткування.

Спільними суттєвими ознаками аналогу і заявленої корисної моделі є приготування соусу підвищеної харчової і біологічної цінності з додаванням грибів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення композиції для виробництва соусів, шляхом зміни складу компонентів, яка забезпечила б підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами рослинного походження; збільшення ефективності технологічного використання наявної сировини; покращення органолептичних показників готової продукції та можливість використання композиції з використанням грибної сировини в міжсезонний період.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виробництва соусів, яка включає водну фазу, грибну сировину, жирова сировина, рослинні наповнювачі, прянощі, відрізняються тим, що в як водну фазу використовують бульйон, як грибну сировину використовують порошокоподібний

(19) **UA** (11) **53551** (13) **U**

напівфабрикат з грибів глива звичайна, як жирову сировину - вершки тваринні або рослинні, як рослинні наповнювачі - крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно пшеничне, як прянощі - цибулю сушену, моркву сушену, гірчичний порошок та додатково містить сіль кухонну, цукор і суміш спецій у наступному рецептурному співвідношенні, %:

бульйон	73,5-78,5
порошкоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна	2,5-7,5
вершки 10% тваринні або рослинні	5,0-16,0
цибуля сушена	0,1-1,5
морква сушена	0,1-1,5
крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно пшеничне	0,2-0,6
гірчичний порошок	0,1-0,4
сіль кухонна	1,1-1,4
суміш спецій	0,1-0,4

Порошкоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна - продукт, отриманий внаслідок подрібнення сухих грибів глива звичайна (*P. ostreatus*) з подальшою термічною обробкою при температурі 80°C. Отриманий таким чином грибний порошок відрізняється високим вмістом білків та харчових волокон. Даний продукт після його виробництва не потребує додаткової обробки, що дає можливість безпосередньо застосовувати його у виробництві м'ясних продуктів.

Запропонований спосіб виготовлення композиції для виробництва соусів передбачає додавання грибного порошку в кількості 2,5...7,5% до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є оптимальною для одержання продукту з високими органолептичними показниками. Додавання грибного порошку у кількості менше 2,5% не забезпечує підвищення біологічної та харчової цінності, достатнього збагачення харчовими волокнами. Внесення його більше 7,5% призводить до загального погіршення сенсорних властивостей соусу.

Використання бульйону в складі композиції в кількості 73,5-78,5 дозволяє отримати соус з ста-

більною консистенцією та високими органолептичними характеристиками.

Використання вершків тваринних або рослинних в межах 5-16% забезпечує насиченість соусу і дозволяє проявитись смаку рецептурних інгредієнтів. Використання вершків менше 5% робить соус занадто пісним, а більше 16 заглушує розкриття смаку інгредієнтів.

Використання цибулі і моркви сушеної менше 0,1% не дозволяє досягти належного рівня смаку, а більше 1,5% перебиває грибний смак.

Використання гірчичного порошку в кількості 0,1-0,4% дозволяє розкрити повноту смаку інгредієнтів композиції. При меншій кількості гірчичного порошку ніж 0,1% не досягається необхідна пікантність соусу, а при більшій ніж 0,4% кількості в композиції соус стає занадто гострим.

Використання крохмалю картопляного або кукурудзяного, або борошна пшеничного в кількості 0,2-0,6 в якості згущувачів забезпечує найкращу консистенцію соусу. Використання даних згущувачів в меншій кількості ніж 0,2% не дає належної густоти соусу, а більше 0,6% спричиняє до надмірного загущення консистенції соусу.

Частка кухонної солі в межах 0,8-1,3% забезпечує оптимальну солоність соусу.

Використання суміші спецій в кількості 0,1-0,4% дозволяє доповнити грибний смак необхідними для визначеної групи кулінарних виробів, консервованих напівфабрикатів перших та других м'ясних страв, м'ясо-рослинних консервів смакового наповнення.

Соуси, виготовленні з додаванням грибного порошку мають високі поживні і смакові властивості, збалансовані по вмісту білків, ліпідів, мінеральних речовин та містять в своєму складі достатню кількість харчових волокон.

При реалізації композиції для виробництва соусів у виробничих умовах можуть використовуватися уніфіковані гомогенізатори, змішувачі та обладнання для тонкого подрібнення.

Приклади реалізації композицій для виробництва соусів наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади реалізації композицій для виробництва соусів

Склад соусу	Вміст компонентів в рецептурі соусу, %		
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3
Бульйон	78,5	76	73,5
Вершки 10% тваринні або рослинні	15	15	15
Порошкоподібний напівфабрикат з грибів глива звичайна	2,5	5	7,5
Цибуля сушена	0,8	0,8	0,8
Морква сушена	0,2	0,2	0,2
Крохмаль картопляний або кукурудзяний, або борошно пшеничне	0,4	0,4	0,4
Цукор	1,0	1,0	1,0
Гірчичний порошок	0,4	0,4	0,1
Сіль кухонна	1,1	1,1	1,1
Суміш спецій	0,1	0,1	0,4

Таблиця 2

Пояснення до прикладів реалізації композицій для виробництва соусів

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Композиція для виробництва білого грибного соусу з стабільними технологічними показниками та слабким ароматом грибів
Приклад №2	Композиція для виробництва грибного соусу з стабільними технологічними показниками та вираженим смаком грибів
Приклад №3	Композиція для виробництва грибного соусу з густою консистенцією та яскраво вираженим грибним смаком

Проведені дослідження якості консервованих напівфабрикатів перших та других м'ясних страв з використанням у рецептурі соусу з грибним порошком. Виготовленні консервовані продукти мають високі органолептичні показники.

Використання даних рецептурних співвідношень композицій для виробництва соусів дозволяє:

- отримати продукт з підвищеною біологічною та харчовою цінністю;

- поліпшити якість кулінарних виробів, консервованих напівфабрикатів перших та других м'ясних страв, м'ясо-рослинних консервів;

- використовувати грибну сировину протягом року.

Джерела інформації:

1. А.с. №25440, МПК А23L1/01. Спосіб приготування соусу на основі грибів / Черевко О.І., Єфремов Ю.І., Михайлов В.М., Чуйко Л.О., Михайлова С.В., Кір'яков Ю.К. Заяв. 26.03.2007. Опубл. 10.08.2007. Бюл. №12. 2007.