



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115396** (13) **C2**
(51) МПК (2017.01)
A23L 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2016 07346</p> <p>(22) Дата подання заявки: 06.07.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.10.2017</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.02.2017, Бюл.№ 3</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2017, Бюл.№ 20</p> <p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Кирпиченкова Оксана Миколаївна (UA), Рахметов Джамал Бахлулович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>	<p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Лявинець Г.М., Гавриш А.В., Неміріч О.В., Арсеньєва Л.Ю. Технологія соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності // Наука та інновації. – 2013. – Т.9. - № 6. – С.15-19 (знайдено в Інтернеті 04.08.2017 URL: < ftp://nas.gov.ua/akademperiodyka/ Downloads/ Archive%20SI%20Journal/ SI_ukr/2013 N6/Lyavynets.pdf>) Д'яконова А.К., Степанова В.С. Перспективні напрямки розвитку і розширення асортименту соусної продукції на емульсійній основі // Харчова наука і технологія / Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування. – Т.9. – Випуск 4/2015. – С.3-7 (знайдено в Інтернеті 04.08.2017 URL: < journals.uran.ua/f oodtech/article/download/ 55862/52021>) UA 14316 A, 20.01.1997 UA 70096 U, 25.05.2012 RU 2010132663 A, 10.02.2012 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Рецептура № 891. - М.: Экономика, 1982. – С.408 Башта А.О., Шурда Н.В. Соус оздоровчого призначення на плодово-ягідній основі з додаванням пряно-ароматичної сировини // Програма і матеріали Міжнародної наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – С.49 (знайдено в Інтернеті 04.08.2017 URL: < http://library.nuft.edu.ua/ inform/130%20r.pdf>)</p>
--	--

(54) СКЛАД ХОЛОДНОГО СОУСУ "ЩАВНАТИК"

(57) Реферат:

Винахід стосується складу холодного соусу, що містить рослинний компонент, жирову сировину, причому як рослинний компонент містить порошок щавнату, як жирову сировину містить вершки тваринні 20 % та додатково містить рослинні наповнювачі яблуко печене, корінь петрушки, цибулю ріпчасту, прянощі порошок куркуми і лафанту анісового.

UA 115396 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва холодних соусів, зокрема може використовуватись у закладах ресторанного господарства. Соус "Щавнатик" може бути використаний для оформлення канапе, бутербродів, як самостійна страва, добре гармонує з сиром, макаронами та м'ясними виробами, грибними та овочевими стравами.

5 Відомий соус хрін, що складається з кореня хрону, сметани, солі, цукру [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Москва: Экономика, 1982 г. - с. 765].

Співвідношення компонентів, %:

хрін (корінь)	54,7
сметана	65,0
сіль	1,5
цукор	1,5.

10 Недоліком даного складу є низька харчова, біологічна цінність, гострий смак та неможливість вживання його деякими групами населення (хворі на гіпертонію, відкладення солей, не застосовується в лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні), коли є необхідність дотримання безсоліної дієти.

15 В основу винаходу поставлена задача створення складу холодного соусу "Щавнатик", який забезпечить підвищення харчової цінності соусу, шляхом збагачення його натуральними вітамінами, білковими речовинами, покращення органолептичних показників готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що склад холодного соусу включає рослинні компоненти та жирову сировину.

20 Згідно винаходу як рослинний компонент використовують порошок щавнату, як жирову сировину вершки тваринні 20 %, додатково використовують рослинні наповнювачі - яблуко печене, корінь петрушки, цибулю ріпчасту та прянощі - порошок куркуми і лафанту анісового, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

порошок щавнату	2,5-3,5
вершки 20 %	35-48
цибуля ріпчаста	17,5-27
петрушка (коріння)	13-17,5
яблуко печене	12,7-22
куркума	0,25-0,4
лафант анісовий	0,25-0,4.

25 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у тому, що використання порошку щавнату, рослинних наповнювачів дозволяє отримати соус підвищеної харчової цінності, з поліпшеними органолептичними показниками, що не містить солі.

30 Щавнат - нова рослинна культура (свідоцтво про авторство сорту рослин № 06157), що багата білками, вітамінами, зокрема каротином, макро- та мікроелементами, харчовими волокнами. В медицині застосовується для приготування спеціальних лікувально-профілактичних продуктів харчування і біологічно активних добавок. Застосовується при залізодефіцитній анемії, гіповітамінозі А і С, інтоксикації організму хімічними речовинами, атеросклерозі та інших захворюваннях. До того ж порошок щавнату має високу вологоутримуючу здатність, що дає змогу отримати потрібну консистенцію соусу. Корінь петрушки - містить ефірні масла, вітамін А, С, В1, В2, РР, селен, має бактерицидну, протизапальну дію, надає страві оригінального смаку.

35 Цибуля ріпчаста справжнє джерело корисних речовин, збагачує страву вітамінами В і С, ефірними оліями, залізом, марганцем, міддю, кальцієм і цинком.

Яблуко печене врівноважує смакову композицію, є джерелом вітамінів, пектинових речовин.

40 Прянощі - куркума і лафант анісовий забезпечують соусу гармонійний смак і аромат, збагачують його склад за рахунок того, що містять вітаміни, мінеральні солі. Ефірні олії, глюкозиди і смакові речовини збуджують діяльність нюхових, смакових і травних органів.

Приклади складу наведені в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Вміст β-каротину, мг%	Вміст білка, г%	Висновок
	Порошок щавнату	Вершки 20 %	Цибуля ріпчаста	Петрушка (коріння)	Яблуко печене	Куркума	Лафант анісовий			
1	2,1	30	30	12	25,5	0,2	0,2	1,13	2,6	Не утворюється структура соусу
2	2,5	35	27	13	22	0,25	0,25	1,36	2,9	Хороші структурні показники соусу
3	3,0	42	22	15	17,3	0,35	0,35	1,62	3,2	Добрі властивості соусу та притаманий смак компонентів
4	3,5	48	17,5	17,5	12,7	0,4	0,4	1,89	3,6	Найкращі показники структури та смакових характеристик готового соусу
5	3,8	50	15	20	10,2	0,5	0,5	2,1	3,8	Значно погіршується смак і структура соусу

5 Таким чином розроблений на основі порошку щавнату холодний соус "Щавнатик" має підвищений вміст білка - на 12 % більше, та β-каротину - у 45 разів більше у зразку 4, ніж у соусі хрін. Добова потреба дорослої людини в β-каротині, що є попередником вітаміну А, складає 5 мг. Тобто споживання 100 грамів соусу "Щавнатик" покриває цю потребу на 71 %.

Технічним результатом є розроблення складу холодного соусу з підвищеною харчовою цінністю та високими органолептичними показниками.

10

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

15 Склад холодного соусу, що містить рослинний компонент, жирову сировину, який **відрізняється** тим, що як рослинний компонент містить порошок щавнату, як жирову сировину містить вершки тваринні 20 % та додатково містить рослинні наповнювачі яблуко печене, корінь петрушки, цибулю ріпчасту, прянощі порошок куркуми і лафанту анісового, при наступному співвідношенні інгредієнтів, %:

порошок щавнату	2,5-3,5
вершки 20 %	35-48
цибуля ріпчаста	17,5-27
петрушка (коріння)	13-17,5
яблуко печене	12,7-22
куркума	0,25-0,4
лафант анісовий	0,25-0,4.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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