



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127273** (13) **U**  
(51) МПК (2018.01)  
**A23L 23/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 01479</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>15.02.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.07.2018</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.07.2018, Бюл.№ 14</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Маринін Андрій Іванович (UA), Ришканич Роман Олександрович (UA), Грабаровський Андрій Володимирович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

## (54) СОУС НА ОСНОВІ ОКАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ

### (57) Реферат:

Соус для продуктів тривалого зберігання містить бульйон кістковий, цибулю ріпчасту, борошно пшеничне, петрушку, причому додатково містить жир свинячий топлений, сіль кухонну, цукор, окару, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

бульйон кістковий	75-79
жир свинячий топлений	3-4
борошно пшеничне	2-4
окара	6-8
цибуля ріпчаста	3-5
петрушка (корінь)	2-3
сіль кухонна	1,5-2
цукор	0,5-1.

UA 127273 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема громадського харчування та виробництва соусів.

Найбільш близьким (найближчим аналогом) до запропонованої є рецептура "Соус білий основний", яка складається з бульйону, маргарину, борошна пшеничного, цибулі ріпчастої, коріння петрушки або селери [Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. //К., А.С.К., 2000, с. 185]. В рецептурі на вихід 1000 г використовується в кількості, г:

бульйон кістковий	1100
маргарин	50
борошно пшеничне	50
цибуля ріпчаста	30
петрушка (корінь)	20
або селера	20.

Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує достатнє збагачення соусу клітковиною, рослинними білками, залізом, а також кальцієм. В основу корисної моделі поставлена задача - розробити рецептуру соусу, збагаченого клітковиною, цінними мікроелементами, а також для збільшення харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що соус містить бульйон кістковий, цибулю ріпчасту, борошно пшеничне, петрушку. Згідно з корисною моделлю додатково містять жир свинячий топлений, сіль кухонну, цукор, окару, наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

бульйон кістковий	75-79
жир свинячий топлений	3-4
борошно пшеничне	2-4
окара	6-8
цибуля ріпчаста	3-5
петрушка (корінь)	2-3
сіль кухонна	1,5-2
цукор	0,5-1.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Додавання бульйону в кількості 75-79 % покращує консистенцію продукту, а більше 79 % погіршує структуру.

Додавання цибулі ріпчастої менше 3 % погіршує органолептичні показники, додавання більше 5 %, надає продукту небажаний смак та запах цибулі.

Додавання жиру свинячого топленого більше 4 % погіршує смак та консистенцію соусу.

Введення окари в кількості менше 6 % не забезпечує добову потребу організму в надходженні заліза.

Додавання петрушки менше 2 % не дає потрібного смаку

Використання борошна пшеничного більше 4 % призводить до погіршення консистенції соусу.

Введення солі кухонної більше 2 % дає надмірно солоний смак.

Додавання цукру в кількості 0,5-1 % покращує смак продукту.

Приклади реалізації рецептури наведено в табл. 1

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Бульйон кістковий	79	75	77	78,5
Цибуля ріпчаста	3	5	4	3
Сіль кухонна	2,5	2	1,5	1,5
Петрушка(корінь)	2	2	3	3
Жир свинячий топлений	3	4	4	3
Окара	6	9	8	7
Борошно пшеничне	4	2	2	3
Цукор	0,5	1	0,5	1

30

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Соус має потрібну консистенцію, надто виражений присмак солі.
Приклад № 2	Соус має ніжну консистенцію, але надто відчутна наявність крупинок окари.
Приклад № 3	Соус має приємні смакові властивості та необхідну густину.
Приклад № 4	Соус має збалансований вітамінний склад та відмінний смак.

5 Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити соус на основі окари вітамінами, харчовими волокнами, клітковиною, мікроелементами, отримати високий вихід продукту, а також досягнути оптимальних органолептичних показників якості готового продукту.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Соус для продуктів тривалого зберігання, що містить бульйон кістковий, цибулю ріпчасту, борошно пшеничне, петрушку, який **відрізняється** тим, що додатково містить жир свинячий топлений, сіль кухонну, цукор, окару, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

бульйон кістковий	75-79
жир свинячий топлений	3-4
борошно пшеничне	2-4
окара	6-8
цибуля ріпчаста	3-5
петрушка (корінь)	2-3
сіль кухонна	1,5-2
цукор	0,5-1.

---

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