



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138732** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 23/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 05162</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.05.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Точкова Оксана Василівна (UA), Михалевич Артур Петрович (UA), Скуйбіда Валерія Віталіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СКЛАД СОУСУ

(57) Реферат:

Склад соус має яблучне пюре, цукор, прянощі та наповнювач. Додатково використовують перець болгарський жовтий. Як наповнювач застосовують кедрові горіхи. Як прянощі містить суміш часнику, кропу, гвоздики.

UA 138732 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва консервованих продуктів, зокрема соусу.

Відомий склад соусу кизилового [Патент України на корисну модель UA № 110794 U, Бюл. 20 від 25.10.2016], що містить пюре яблучне, цукор, прянощі. Додатково містить пюре кизилове, сіль, як прянощі використовують кардамон, бад'ян, перець чорний горошок, лавровий лист, в наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

пюре кизилове	45...55
пюре яблучне	37,95...48,75
цукор	4,65...5,0
сіль	0,55...0,6
прянощі (кардамон, бад'ян, перець чорний горошок, лавровий лист)	0,85...1,5.

Недоліком зазначеного способу виробництва є специфічні смакові властивості кизилю, що значно обмежує його споживання.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищення біологічної цінності за рахунок збагачення соусу вітаміном С, β-каротином, використання у його складі нових компонентів, а також розширення асортиментного ряду продукції зі збереженням високих органолептичних показників.

Поставлена задача вирішується тим, що соус містить яблучне пюре, цукор, прянощі, наповнювач, згідно з корисною моделлю, додатково використовують перець болгарський жовтий, як наповнювач застосовують кедрові горіхи, як прянощі - суміш часнику, кропу, гвоздики, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучне пюре	43,6...49,8
перець болгарський жовтий	38,2...40,4
цукор	6...8
прянощі (часник, кріп, гвоздика)	0,6...1,0
кедрові горіхи	5...7.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Як наповнювач рослинного походження з підвищеною біологічною цінністю було вибрано кедрові горіхи, що є насінням сосни сибірської (*Pinus sibirica*) та містять 55-66 % жирів, 13,5-20 % білків, крохмаль, цукри вітаміни та мінеральні речовини. До складу олії кедрових горіхів входять в основному ненасичені жирні кислоти - олеїнова (16-23)%, і поліненасичені - лінолева і ліноленова (до 70-78,5)%. Білок кедрових горіхів близький до білків тварин, засвоюється організмом людини на 99 % та багатий такими амінокислотами як аргінін, лізин, метіонін, триптофан.

Проведеними дослідженнями було встановлено, що оптимальна кількість кедрових горіхів складає 5-7 %. Менша кількість кедрових горіхів не надає продукту приємних органолептичних показників, в той час як надлишок може викликати салістий присмак за рахунок високого вмісту жирів.

Склад болгарського перцю представлений грубою клітковиною, жирами, білками, амінокислотами, вуглеводами, антиоксидантами, ефірними маслами, вітамінами (бета-каротин, В, С, Е, РР, Н), солями калію і натрію. Цей овоч активізує травлення, а також покращує засвоєння корисних речовин. Окремо слід відзначити вітамін Р, він же рутин, який сприяє зміцненню і очищенню кровоносних судин.

Яблука - одні з найдоступніших дієтичних фруктів, що багаті на сік, клітковину, вітаміни і мікроелементи. Високий вміст клітковини стимулює перистальтику кишечника, дубильні речовини мають антибактеріальну дію. Велика кількість пектинів допомагає очищати організм від важких металів та радіонуклідів, магній і залізо покращують склад крові.

Використання прянощів дозволяє доповнити смак соусу необхідним смако-ароматичним наповненням.

Склад та основні показники якості соусу

№ прикладу	Склад, %					Активна кислотність, од. рН	Кількість пектинових речовин, %	Кількість вітаміну С, мг/100 г	Кількість β-каротиону, мг/100 г	Висновки
	Яблучне пюре	Перець болгарський жовтий	Цукор	Прянощі	Кедрові горіхи					
1.	59,4	33,4	4	0,2		4,1	1,92	10,1	1,15	Невиражений смак, світло-помаранчевий колір
2.	49,8	38,2	6	0,6	5	4,2	1,85	11,7	1,43	Приємний горіховий присмак, світло-помаранчевий колір, підвищена біологічна цінність
3.	43,6	40,4	8	1,0	7	4,2	1,81	13,9	1,78	Приємний горіховий присмак, світло-помаранчевий колір, висока біологічна цінність
4.	35,4	44,2	10	1,4	9	4,3	1,73	15,2	2,09	Гіркий, горіховий смак, колір - помаранчевий з коричневим відтінком

Готовий продукт можна зберігати при температурі 2-6 °С протягом 14 діб.

Склад та основні показники якості соусу наведені у таблиці.

5 Як видно з наведених у таблиці даних соус, який містить перець болгарський жовтий у кількості (38,2...40,4) % та кедрові горіхи у кількості (5...7) %, тобто приклади рецептур № 2, 3 характеризуються найвищими органолептичними характеристиками готового продукту.

10 Технічний результат полягає у створенні рецептури соусу з підвищеною біологічною цінністю за рахунок збагачення вітаміном С, β - каротином, використанні нових компонентів, а також розширенні асортиментного ряду продукції зі збереженням високих органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Склад соусу, що містить яблучне пюре, цукор, прянощі, наповнювач, який **відрізняється** тим, що додатково використовують перець болгарський жовтий, як наповнювач застосовують кедрові горіхи, як прянощі містить суміш часнику, кропу, гвоздики, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучне пюре	43,6...49,8
перець болгарський жовтий	38,2...40,4
цукор	6...8
прянощі (часник, кріп, гвоздика)	0,6...1,0
кедрові горіхи	5...7.

20

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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