



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 61337 A

(51) 7 A23L1/22

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

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

Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

- (21) 2002129968
(22) 11.12.2002
(24) 17.11.2003
(46) 17.11.2003. Бюл.№ 11

- (72) Мельник Оксана Юріївна, Ковбаса Володимир Миколайович
(73) Національний університет харчових технологій

(54) СУМІШ КУЛІНАРНОГО СОУСУ



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ КУЛІНАРНОГО СОУСУ

1

2

(21) 2002129968

(22) 11.12.2002

(24) 17.11.2003

(46) 17.11.2003, Бюл. № 11, 2003 р.

(72) Мельник Оксана Юріївна, Ковбаса Володимир
Миколайович(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Суміш кулінарного соусу, що включає мо-
дифікований крохмаль, сіль, цукор, бульйон, сухе
молоко, лимонну кислоту, чорний перець, приправу,

яка **відрізняється** тим, що як загусник включає мо-
дифікований крохмаль при такому співвідношенні
компонентів, %:

модифікований крохмаль	12,0-16,0
сіль	5,0-7,0
цукор	18,0-22,0
бульйон	22,0-26,0
сухе молоко	26,0-30,0
лимонна кислота	3,5-4,5
чорний перець	1,5-2,5
приправа	1,5-2,5.

Винахід відноситься до харчової промисловості і
може застосовуватися у харчоконцентратній галузі
та громадському харчуванні.

Відома суміш кулінарних соусів (Бачурская Л. Д.,
Гуляев В. Н. Пищевые концентраты. - М.: Пищевая
промышленность, 1976. - с.181-184.).

Кулінарні соуси, чи, як їх інколи називають, "сухі"
соуси, представляють собою порошокподібні суміші
пшеничного декстринізованого борошна, сушених
овочів, сушеного м'яса, сухого молока, сухих грибів,
солі, цукру, прянощів та інших продуктів, при цьому
компоненти беруть у такому співвідношенні, %:

борошно пшеничне	40,0
крохмаль картопляний	6,0
сушений фарш	6,0
сіль	6,0
цукор	3,0
цибуля сушена	15,7
томатна паста	20,0
перець чорний молотий	0,5
приправа	1,0

Недоліком соусу, приготованого на борошні, є
те, що після відтаювання він має густу неоднорідну
консистенцію, в'язкість його за час зберігання зрос-
тає вдвічі.

Найближчим технологічним рішенням до запро-
понованого є композиція для приготування соусу з
використанням-декстринів. (Акулич А. А. Некоторые
вопросы производства порошкообразных concentra-
тов соусов. Автореферат, Москва. 1973.).

Суміш кулінарних соусів білого та червоного го-
тують на основі декстринів, отриманих короткочас-
ним нагріванням кукурудзяного крохмалю при 180°C,
який використовують в якості загущувача, при цьому

компоненти беруть у такому співвідношенні, %:

Декстрини	40,0
сіль	6,0
цукор	16,0
бульйон	22,0
сухе молоко	10,0
лимонна кислота	2,0
чорний перець	2,0
приправа	2,0

Недоліком застосування декстринів в якості за-
гущувачів є те, що при декстринізації крохмалю в
більшій чи меншій мірі відбувається зміна кольору
вихідного продукту, що є вирішальним фактором при
виробництві білих соусів. Процес декстринізації та-
кож приводить до зменшення в'язкості крохмальних
клейстерів, що є негативним явищем при структуроу-
творенні готового продукту.

В основу винаходу поставлене завдання ство-
рення суміші кулінарного соусу на основі модифіко-
ваного крохмалю, що дозволяє отримати продукт,
який не потребує тривалого термічного оброблення,
з поліпшеними органолептичними, фізико-хімічними
показниками та споживчими характеристиками.

Поставлена задача вирішується тим, що в суміші
кулінарного соусу, яка містить сіль - 5,0-7,0%, цукор -
18,0-22,0%, бульйон - 22,0-26,0%, молоко сухе - 26,0-
30,0%, лимонну кислоту - 3,5-4,5%, перець чорний
молотий - 1,5-2,5%, приправу - 1,5-2,5%, в якості за-
гущувача при виробництві кулінарного соусу вико-
ристовується модифікований крохмаль у кількості 1,2,0-
16,0%.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонова-
ними ознаками та очікуваним технічним результатом
полягає у наступному.

Розчини речовин, призначених для загущення соусів, повинні відповідати ряду вимог: зберігати текучість в широкому інтервалі концентрацій і температур; не змінювати консистенції в процесі зберігання при високих і низьких температурах; не передавати соусу сторонніх присмаків та запахів, не погіршувати його колір.

В зв'язку з цим застосування того чи іншого виду крохмалопродукту для загущення порошкоподібних соусів визначається властивостями його клейстерів: в'язкістю, когезивними характеристиками, стійкістю при зберіганні, органолептичними показниками.

Застосування в якості загущувача модифікованого крохмалю спрощує технологічний процес так, як виключає операцію пасерування. У виробництві сухих соусних сумішей, які готуються перемішуванням і фасуванням сухих продуктів по запропонованій рецептурі (сухе молоко, яєчний і томатний порошок і цукор, сіль, спеції та інші), введення загущувача, що не потребує попереднього теплового оброблення, особливо бажане.

Для суміші кулінарного соусу можна використовувати такі модифіковані крохмалі: оксипропілований дикрохмал фосфат картоплі, ацетильований дикрохмаладипат восковидної кукурудзи.

Модифікований крохмаль легко розмішується з бульйонами, не утворюючи згустків, що важливо при варінні великих кількостей соусу. При зберіганні соуси не розріджуються і не загущуються; на поверхні їх не утворюється плівка, так як це відбувається в соусах з борошном.

Згадана вище стабільність клейстерів модифікованих крохмалів, при заморожуванні та подальшому розморожуванні забезпечує їх широке використання при виробництві I та II страв.

Заморожування соусів, виготовлених з модифікованими крохмаллями при температурі мінус 36°C, і тривале їх зберігання в замороженому стані не погіршує їх якості.

Спосіб отримання суміші кулінарного соусу.

Для отримання суміші соусу модифікований крохмаль, поварену сіль, цукор, сухе молоко, лимонну кислоту, перець просіюють, бульйон подрібнюють, сіль, цукор та лимонну кислоту пропускають через магніти. Підготовлені компоненти відповідно дозують; модифікований крохмаль - 12,0-16,0%, сіль - 5,0-7,0%, цукор - 18,0-22,0%, бульйон - 22,0-26,0%, сухе молоко - 26,0-30,0%, лимонна кислота - 3,5-4,5%, чорний перець - 1,5-2,5%, приправи - 1,5-2,5% і змішують. Готову, добре перемішану суміш порошкоподібного соусу заливають гарячою водою і доводять до кипіння. Після охолодження продукт готовий до вживання.

Приклади приготування кулінарного соусу.

Приклад 2.

Модифікований крохмаль, поварену сіль, цукор, сухе молоко, лимонну кислоту, перець просіюють, бульйон подрібнюють, сіль, цукор та лимонну кислоту пропускають через магніти. Підготовлені компоненти дозують відповідно до рецептури: модифікований крохмаль - 12,0%, сіль - 6,0%, цукор - 20,0%, бульйон - 22,0%, сухе молоко - 30,0%, лимонна кислота - 4,0%, чорний перець - 2,0%, приправи - 2,0% і змішують. Готову, добре перемішану суміш порошкоподібного соусу заливають гарячою водою і доводять до кипіння. Після охолодження продукт готовий до вживання.

Інші приклади приготування суміші соусу наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Суміш кулінарного соусу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %								Примітки	Висновки
	мод. крохмаль	сіль	цукор	бульйон	сухе молоко	лимонна кислота	чорний перець	приправа		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	8,0	6,0	20,0	24,0	34,0	4,0	2,0	2,0	Якість соусу незадовільна	Неоднорідна рідка маса жовтого кольору з комками
2	12,0	6,0	20,0	24,0	30,0	4,0	2,0	2,0	Соус гарної якості	Пастоподібна маса світло-кремового кольору, має насичені характерні для продукту смак та запах
3	16,0	6,0	20,0	24,0	26,0	4,0	2,0	2,0	Соус гарної якості	
4	20,0	6,0	20,0	24,0	22,0	4,0	2,0	2,0	Якість соусу незадовільна	Густа студнеподібна маса жовтого кольору, що погано перемішується
5	24,0	6,0	20,0	24,0	18,0	4,0	2,0	2,0	Якість соусу незадовільна	

З наведеної таблиці видно, що саме запропонована суміш кулінарного соусу (приклад №2, 3) дозволяє отримати порошкоподібний продукт, який не потребує тривалого термічного оброблення, з поліпшеними органолептичними, фізико-хімічними показниками та споживчими характеристиками