



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110794** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 23/00
A23L 27/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 03169</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.03.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2016, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Мельник Людмила Миколаївна (UA), Матко Світлана Василівна (UA), Костючик Олена Олександрівна (UA), Грушковська Аліна Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СОУС КИЗИЛОВИЙ

(57) Реферат:

Соус кизилловий містить пюре яблучне, цукор, прянощі. Додатково вводять пюре кизиллове, сіль, як прянощі використовують кардамон, бад'ян, перець чорний горошок, лавровий лист.

UA 110794 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної галузі, і може бути використана в сфері громадського харчування.

Відома рецептура виробництва фруктового соусу, який містить фруктове пюре у вигляді яблучного або сливового, або абрикосового або суміші яблучного та сливового з підсолоджувальною речовиною у вигляді цукру (до вмісту сухих речовин 30...35 %), прянощів у вигляді кориці або її суміші з гвоздикою та імбирем (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. 2. - М.: Пищ. пром. - 1977. - С. 340-343). Недоліком цього продукту є низькі харчова та біологічна цінність, смакові властивості, слабо виражений аромат.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури нового фруктового соусу - кизилового, з підвищеною харчовою і біологічною цінністю та покращеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що соус кизилевий містить пюре яблучне, цукор, прянощі. Згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре кизилеве, сіль, як прянощі використовують кардамон, бад'ян, перець чорний горошок, лавровий лист при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

пюре кизилеве	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.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному.

Кисло-солодкі соуси користуються широким попитом серед населення, тому важливо розробляти їх рецептуру так, щоб зменшити негативну дію цукрів, шкідливий вплив яких призводить до порушення вуглеводного обміну в організмі людини і, як наслідок, до розвитку захворювань, як-то ожиріння, цукровий діабет та карієс зубів. У зв'язку з цим в рецептурі кисло-солодких соусів передбачено використання дикорослої плодово-ягідної сировини з високими функціонально-технічними властивостями. Великий відсоток на внутрішньому ринку належить кизилу, який має відносно невисоку вартість, а його хімічний склад характеризується високим вмістом сухих речовин (до 17 %), значною кількістю природних цукрів (8,4...8,8 %), представлених у вигляді фруктози, глюкози, монози та цукрози, білків (0,4-0,8 %), мінеральних речовин (мг %): Na-10; K-109; Ca - 25; Mg-1; P - 14, біологічно активних речовин - фенольних сполук (1332...2600 мг %) і вітаміну С (55...105 мг/100 г), пектину (0,7...1,6 %) та органічних кислот (1,1...2,9 %), таких як щавлева, лимонна, винна, яблучна. У плодах кизилу є катехіни, лейкоантоціани, антоціани і флавоноли, хлорогенова і кавова фенолокіслоти.

Композиційне поєднання пюре кизилу з яблучним пюре дозволить підвищити кислотність готового продукту, мінімізувати використання цукру, структуроутворювача і збагатити соус необхідними БАР.

При виробництві соусу кизилового введення пюре кизилу менше 45 % знижує вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більше 55 % - погіршується консистенція продукту, збільшується кислотність.

Додавання яблучного пюре в кількості менше 37,95 % призводить до зменшення вмісту пектинових речовин, погіршення органолептичних показників, зокрема консистенції, а при введенні більше 48,75 % - продукт набуває явно вираженого яблучного смаку.

Соус кизилевий виготовляли у співвідношеннях, вказаних в табл.

Таблиця

Приклади складу соусу кизилового

Номер прикладу	Склад, %					рН	СР, %	Висновки
	Пюре кизилеве	Пюре яблучне	Цукор	Сіль	прянощі			
1	30	66,35	2,5	0,65	0,5	3,14	15,2	Невиражений колір, смак

Продовження таблиці

2	45	48,75	4,65	0,6	1,0	3,31	17,5	Гарна консистенція, виражений смак
3	50	43,77	4,8	0,58	0,85	3,42	18,5	Висока біологічна цінність, гармон. смак
4	55	37,95	5	0,55	1,5	3,55	19	Збалансований склад, підвищ. харч. та біолог. цінність
5	65	27	6,5	0,5	1	3,67	21,0	Інтенсивне темне забарвлення, кислий смак

5 Сукупне використання компонентів у заявлених у прикладах 2-4 поєднаннях дозволяє досягти високих органолептичних показників соусу кизилового зі збалансованим вмістом основних складових. Дане рецептурне співвідношення дозволяє одержати соус кизилувий, збагачений цінними компонентами, такими як цукри, пектинові речовини, вітамін С, фенольні сполуки, що підвищують харчову і біологічну цінність продукту, а запропоноване поєднання прянощів надає пікантного смаку та тонкого аромату, підвищуючи органолептичні показники.

10 Технічний результат корисної моделі полягає в отриманні продукту з використанням пюре кизилу, яблук, що володіє високими смаковими властивостями, вмістом біологічно активних речовин і з метою оздоровчо-профілактичної дії на організм людини рекомендований для масового споживання.

15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Соус кизилувий, що містить пюре яблучне, цукор, прянощі, який **відрізняється** тим, що додатково вводять пюре кизилу, сіль, як прянощі використовують кардамон, бад'ян, перець чорний горошок, лавровий лист, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

пюре кизилу	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.

20

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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