



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94869** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/39 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 04392</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.04.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2014, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Лявинець Георгій Михайлович (UA), Івахно Ольга Олександрівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA), Арсеньєва Лариса Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) СКЛАД СОУСУ "БЕСТО"

(57) Реферат:

Склад соусу "Бесто", що включає рослинний жиромісний компонент, сіль, який відрізняється тим, що як рослинний жиромісний компонент використано фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат та додатково містить імбир сушений, воду, волоський горіх та часник.

UA 94869 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до технології виробництва соусів.

5 Серед продукції ресторанного господарства велику роль відіграють соуси. Ця велика група страв у сучасній ресторанній кухні стала невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, але й холодних закусок і десертів. Соуси можуть використовуватися і як складовий елемент у приготуванні страв, і під час його оформлення. При цьому застосування відразу декількох соусів перед подаванням однієї страви дозволяє одержати смаковий і колірний контрасти. В окрему групу можна віднести холодні соуси, які дозволяють підвищити харчову, біологічну цінність страв, розширити асортимент та підкреслити їх смакові властивості. Найбільш поширеними в цій групі є соуси емульсійного типу, які найкраще засвоюються організмом людини.

10 Найближчим до корисної моделі є відома заправка до салату, яка виробляється на основі соняшникової олії, оцту, цукру, перцю чорного та солі ("Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий". М:1982. - с. 410).

Співвідношення компонентів, %:

Соняшникова олія	50
Оцет 3 %-вий	43,8
Цукор	40
Перець чорний	0,2
Сіль	2.

15 Недоліком даної композиційної суміші є низька харчова, висока енергетична цінність та неможливість вживання її деякими групами населення (діабетики, хворі на ожиріння, дитяче харчування).

В основу корисної моделі поставлена задача розробити рецептурний склад соусу "Бесто" на основі фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату.

20 Поставлена задача вирішується тим, що соус містить сіль, рослинний жиромісний компонент. Згідно з корисною моделлю, як рослинний жиромісний компонент використано фіто-олійний-каротиновмісний напівфабрикат та додатково імбир сушений, вода, волоський горіх та часник в наступному рецептурному співвідношенні, %:

Фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат 13-14

Фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат	13-14
Імбир сушений	1-2
Вода	67-71
Часник	1-2
Горіх волоський	14-15
Сіль	1-2.

25 Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає у тому, що використання фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату дозволяє отримати соус зниженої енергетичної цінності за рахунок можливості введення до його складу 70 % води. Жирність кінцевого соусу становить 15 % і тому його можуть споживати всі групи населення. Кінцевий продукт соус "Бесто" в своєму рецептурному складі, окрім фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату, містить такі компоненти як сушений імбир, свіжий часник та волоський горіх. (Патент № 01755 Спосіб виробництва фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату опубл. 10.07.2013, бюл. № 13).

30 В корені імбиру у великих кількостях містяться вітаміни: А, С, групи В, а також весь спектр інгредієнтів для раціонального харчування людини - білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини: залізо, калій, натрій, цинк, алюміній, холін, германій, хром, аспарагін, кальцій, що необхідні для різних обмінних процесів. Ця рослина також містить незамінні амінокислоти, які сприяють нормалізації обміну речовин та жировому обміну. Корінь імбиру має протизапальну, антибактеріальну та антисептичну дію.

40 Користь волоського горіха полягає у вияві загальнозміцнюючої дії на організм людини, тому що до його складу входять вітаміни А, С, РР, групи В, каротин, солі заліза, кобальту, магній, калій, які сприяють відновленню розумової та фізичної сили, поліпшують настрій, підвищують концентрацію уваги. Продукт містить у своєму складі пальмітинову, олеїнову кислоти, у тому числі і незамінну α -лінолеву кислоту (чи ω -3), ефірні олії, алкалоїди, хітони, флавоноїди, антоціани. Наявність в продукті раціонального вмісту поліненасичених жирних кислот і підвищеного вмісту вітамінів з антиоксидантними властивостями сприяють ліпотропному та геропротекторному ефекту.

45 Введення до рецептурної композиції часнику дозволяє збільшити кількість вітамінів С, групи В, мікроелементів: кальцію, заліза, магнію, марганцю, фосфору, калію, селену, цинку та ефірних

олій, а також збагатити соус біологічно активним аліцином, який містить в своєму складі сірку. Завдяки цій речовині соус матиме антиоксидантні дії та запобігатиме утворенню ракових клітин.

5 Високомолекулярні полісахариди та пектини, що містяться у фіто-олійному-каротиновмісному напівфабрикаті, при взаємодії з водою, утворюють потрібну консистенцію соусу "Бесто". Тому для визначення гранично допустимої її кількості було запропоновано різні варіації вмісту води в рецептурах соусу. Приклади наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Приклади реалізації композицій для виробництва соусу "Бесто»

Номер прикладу	Склад композиції					Висновок
	Фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат	Вода	Волоський горіх	Часник	Сіль	
Приклад № 1	3-4	81-77	14-15	1-2	1-2	Композиція для виробництва соусу з рідкою консистенцією та вираженим смаком
Приклад № 2	13-14	71-67	14-15	1-2	1-2	Композиція для виробництва соусу з консистенцією середньої густини та вираженим яскравим смаком
Приклад № 3	23-24	61-57	14-15	1-2	1-2	Композиція для виробництва соусу з густою консистенцією та вираженим смаком

10 Таким чином, розроблений на основі фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату соус "Бесто" має підвищену харчову та біологічну цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції функціонального та лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні високих органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Склад соусу, що включає рослинний жирівмісний компонент, сіль, який **відрізняється** тим, що як рослинний жирівмісний компонент використано фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат та додатково містить імбир сушений, воду, волоський горіх та часник в наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат	13-14
імбир сушений	1-2
вода	67-71
часник	1-2
горіх волоський	14-15
сіль	1-2.

20

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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