



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **137458** (13) **U**
(51) МПК
A23L 27/24 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 03041</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.03.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2019, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Романовська Тетяна Іванівна (UA), Ремесник Тетяна Володимирівна (UA), Осейко Микола Іванович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) МАЙОНЕЗНИЙ СОУС

(57) Реферат:

Майонезний соус включає олію рафіновану дезодоровану, сіль кухонну, цукор, воду питну, та додатково включає борошно горохове попередньо клейстеризоване, яєчний порошок, оцет столовий.

UA 137458 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до олієжирової галузі.

Відомий спосіб виробництва майонезу у складі якого у мас. % [Патент на корисну модель UA № 86341, МПК A23L27/24, опубл. 25.12.2013, бюл. № 24]:

оля рафінована	30,00-35,00
сода харчова	0,03-0,05
гірчиця столова	4,00-5,00
кислота лимонна	0,60-0,80
моногліцерини жирних кислот дистильовані	
концентрат білково-ліпідний соєвий	2,00-2,50
цукор-пісок	1,30-1,50
сіль кухонна	1,10-1,30
вода	решта.

5 Однак найближчий аналог має недостатній вміст білка, який може виступати загусником водної фази емульсії майонезного соусу.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалити майонезний соус шляхом введення в його склад корисних та біологічно цінних натуральних білкових компонентів, що забезпечує одержання майонезного соусу з оригінальними смаковими властивостями (без посилювачів смаку та аромату), з високими органолептичними показниками, підвищеним
10 вмістом білків та забезпечує розширення асортименту майонезних соусів.

Поставлена задача вирішується тим, що майонезний соус включає олію рафіновану, сіль кухонну, цукор, воду питну згідно із заявленою рецептурою, додатково включає горохове борошно попередньо клейстеризоване, яєчний порошок, оцет столовий та має таке співвідношення компонентів, мас. %:

оля рафінована	30,00-35,00
дезодорована	
яєчний порошок	1,00-5,00
цукор	1,00-2,50
сіль кухонна	1,00-1,10
оцет столовий	0,30-0,60
горохове борошно клетеризоване	1,00-20,00
вода питна	решта.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між заявленим складом та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Білок гороху є цінним джерелом незамінних амінокислот. Вміст білка у гороховому борошні близько 20 мас. %, однак як білок бобових він лімітований за вмістом метіоніну.

20 Крім білка горохове борошно має харчові волокна, вуглеводи, насичені жирні кислоти у складі ліпідів, вітаміни і мінерали. Горохове борошно є джерелом макроелементів (кальцій, магній, натрій, калій, фосфор, хлор, сірка), а також мікроелементів (залізо, цинк, йод, мідь, марганець, селен, хром, фтор, молібден, бор, ванадій, кремній, кобальт, нікель, олово, титан, стронцій, цирконій, алюміній).

25 Крім того, горохове борошно містить багато антиоксидантів і протизапальних речовин, які захищають організм від раку. Зокрема, в ньому міститься хлорофілін (похідна сполука від зеленого барвника хлорофілу), що зв'язує канцерогенні речовини і перешкоджає їх потраплянню до тканин організму. Горох багатий на вітаміни А, Е і С, що водночас є антиоксидантами, які "омолоджують" серцево-судинну систему та знижують рівень холестеринових бляшок у венах, зменшуючи, тим самим, вірогідність розвитку хвороб серця та
30 атеросклерозу. Крім цього, вітамін С активує імунну систему, стимулює вироблення та ефективність імунних клітин та білих кров'яних тілець, інгібує бактерії і віруси, містить вітаміни Н, РР та групи В (особливо велику кількість фолієвої кислоти), β-каротин.

Натуральний цукор, що міститься в деяких сортах гороху, покращує пам'ять і мозкову діяльність. Вживання гороху також сприяє нормальній роботі органів травлення, допомагає
35 позбавитися від печії і забезпечує нормальну роботу кишково-шлункового тракту.

У таблиці 1 наведено приклади рецептур запропонованого майонезного соусу.

Таблиця 1

Приклад рецептур запропонованого майонезного соусу

Склад майонезних соусів	Номер зразку					
	I	II	III	IV	V	VI
	% мас.					
Олія	30	30	30	30	30	30
Яєчний порошок	5	5	5	5	5	5
Цукор	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Сіль	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1
Оцет	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Вода	60,8	56,8	51,8	46,8	41,8	36,8
Горохове борошно	1	5	10	15	20	25
Всього	100	100	100	100	100	100
Оцінка	Розшарування не спостерігається	Розшарування не спостерігається	Розшарування не спостерігається	Розшарування не спостерігається	Розшарування не спостерігається	Розшарується

Дані рецептурні співвідношення дозволяють отримати продукт з однорідною, пластичною консистенцією, підвищити харчову та біологічну цінність готового продукту за рахунок збагачення клестеризованим гороховим борошном.

Органолептичні та фізико-хімічні показники харчового майонезного соусу, виготовленого з використанням клейстерезованого борошна, наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Органолептичні показники майонезного соусу

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд, консистенція	Однорідний кремоподібний продукт, без повітряних бульбашок та наявності дрібних крапель горохового борошна
Колір	Однорідний зі слабокремовим відтінком
Смак	Кислуватий з легким присмаком гороху
Запах	Притаманний даному виду соусу
Масова частка вологи, %	40-60
Масова частка вуглеводів, %:	7-8
Масова частка білків, %	8-29
Масова частка жиру, %	35-36
Кислотність, %	0,23
Стійкість емульсії, %	99

10 Наведені дані підтверджують виготовлення майонезного соусу, який має високі органолептичні та відповідні фізико-хімічні показники.

15 Технічний результат корисної моделі полягає в удосконаленні майонезного соусу шляхом введення в його склад корисних та біологічно цінних натуральних білкових компонентів, що забезпечує одержання майонезного соусу з оригінальними смаковими властивостями (без посилювачів смаку та аромату), з високими органолептичними показниками, підвищеним вмістом білків та забезпечує розширення асортименту майонезних соусів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Майонезний соус включає олію рафіновану дезодоровану, сіль кухонну, цукор, воду питну, який **відрізняється** тим, що включає борошно горохове попередньо клейстеризоване, яечний порошок, оцет столовий та має таке співвідношення компонентів, мас. %:

олія рафінована дезодорована	30,00-35,00
яечний порошок	1,00-5,00
цукор	1,00-2,50
сіль кухонна	1,00-1,10
оцет столовий	0,30-0,60
горохове борошно	1,00-20,00
клейстеризоване	
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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