

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 47542

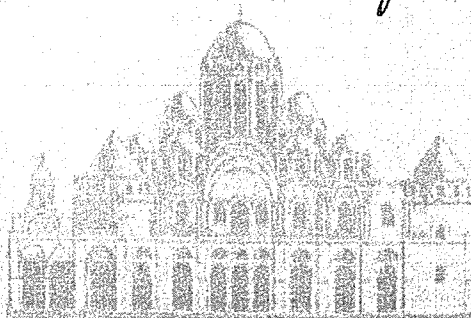
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАННИХ СОУСІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.02.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 47542 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/39МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАННИХ СОУСІВ

1	2
(21) u200908754	
(22) 20.08.2009	
(24) 10.02.2010	
(46) 10.02.2010, Бюл. № 3, 2010 р.	
(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ФЕДОВА АНАСТАСІЯ ВАСИЛІВНА, БОГДАН ІРИНА ОЛЕКСАНДРІВНА	
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
(57) 1. Композиція для виробництва сметанних соусів, що включає бульйон м'ясний, рослинні наповнювачі, сіль кухонну, цукор, яка відрізняється тим, що як наповнювачі використовуються цибуля сушена, морква сушена, часник сушений, гірчичний порошок, сухі рослинні або молочні вершки, сухе молоко, кориця, сметана, харчові барвники, стабілізуюча суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного, суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієрізинів, суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку у наступному рецептурному співвідношенні, %:	
бульйон м'ясний	65,0-90,0
	цибуля сушена 0,3-3,0
	морква сушена 0,0-3,0
	часник сушений 0,0-2,0
	сіль кухонна 0,5-1,5
	цукор 0,05-3,0
	гірчичний порошок 0,05-1,0
	стабілізуюча суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного 0,1-1,0
	суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієрізинів 0,1-1,5
	суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку 0,1-5,0
	вершки сухі рослинні або молочні 0,0-15,0
	сухе молоко 0,0-3,0
	кориця 0,01-0,1
	харчові барвники 0,0-0,2
	сметана 5,0-25,0
	2. Композиція для виробництва сметанних соусів за пунктом 1, яка відрізняється тим, що молоко або вершки молочні вводять в рідкому стані, в кількості 5-30%.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості для виробництва консервованих напівфабрикатів перших та других страв м'ясних, м'ясо-рослинних та рослинних консервів.

Відомий соус красний з вином (Кравцов І. Советы молодым хозяйкам, Одесса: Маяк, 1970, 172), який виробляється на основі бульйону з додаванням томатів та вина і містить:

Бульйон м'ясний	40-42%
Борошно	4-4,5%
Помідори свіжі	24-24,5%
Морква	8-8,5%
Петрушка	2-2,5%
Цибуля	4-4,5%
Цукор	1-2%
Сіль	1,5-2%
Вино	8-8,5%

Масло вершкове 4,5-5%.

Недоліком рішення є низька технологічність, висока вартість та неможливість використання у промислових умовах для виробництва соусів в міжсезонний період.

В основу корисної моделі поставлене завдання розроблення універсальних композицій для виробництва сметанних соусів із заданими технологічними характеристиками.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виробництва сметанних соусів включає бульйон м'ясний, рослинні наповнювачі, сіль кухонну, цукор. Згідно корисної моделі в якості наповнювачів використовують цибулю сушену, моркву сушену, часник сушений, гірчичний порошок, сухі рослинні або молочні вершки, сухе молоко, корицю, сметану, харчові барвники, стабілізую-

(13) U

(11) 47542

(19) UA

чу суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного, суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієризинів, суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, у наступному рецептурному співвідношенні, %:

Бульйон м'ясний	65,0-90,0
Цибуля сушена	0,3-3,0
Морква сушена	0,0-3,0
Часник сушений	0,0-2,0
Сіль кухонна	0,5-1,5
Цукор	0,05-3,0
Гірчичний порошок	0,05-1,0
Стабілізуюча суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного	0,1-1,0
Суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієризинів	0,1-1,5
Суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку	0,1-5,0
Вершки сухі рослинні або молочні	0,0-15,0
Сухе молоко	0,0-3,0
Кориця	0,01-0,1
Харчові барвники	0,0-0,2
Сметана	5,0-25,0

Крім того для виробництва сметанних соусів згідно корисної моделі молоко або вершки молочні можуть вводитись в рідкому стані, в кількості від 5 до 30%.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак корисної моделі та очікуваним технічним результатом композиції для виробництва сметанних соусів дозволяють отримати якісний соус з стабільними характеристиками, призначений для використання в консервованих напівфабрикатах перших та других страв м'ясних, м'ясо-рослинних та рослинних консервах з отриманням даних продуктів в заданими органолептичними характеристиками.

Використання бульйону в складі композиції в кількості 65-90% дозволяє отримати соус з стабільною консистенцією та високими органолептичними характеристиками. При використанні бульйону менше ніж 65% соус буде значно загущений, а більше 90% призводить до утворення дуже рідкої його консистенції.

Використання цибулі сушеної менше 0,3% не дозволяє досягти належного рівня смаку. При використанні цибулі сушеної та моркви сушеної більше 3,0% є економічно не доцільно.

Використання сушеного часнику в кількості меншій 0,01% не дає виразності смаку, більше 2,0 перебиває смак інших спецій та прянощів.

Введення гірчичного порошку в кількості меншій 0,05% не розкриває смакових відчуттів соусу, а більше 1,0 введення гірчичного порошку надає соусу занадто різкий присмак гірчиці.

Використання стабілізуючої суміші в складі соусу дозволяє підвищити стабільність консистенції соусу при його нагріванні. Введення стабілізуючої суміші в кількості меншій 0,1% не дає потрібного рівня стабільності технологічних характеристик

соусу, а при введенні в кількості більшій ніж 2,0% призводить до значного загущення соусу.

Використання суміші спецій та приправ в складі соусу в кількості 0,1-1,5% дозволяє отримати гармонічну смакову композицію соусу. При використанні композиції спецій і приправ в кількості меншій 0,1% не досягається виразність смаку соусу, а введення композиції спецій та приправ в кількості більшій ніж 1,5% надає соусу занадто гострий пряний смак і є економічно не вигідним.

Використання суміші харчових добавок в кількості 0,1-5,0% дозволяє стабілізувати технологічні характеристики соусу залежно до умов його теплової обробки при використанні в складі консервованих напівфабрикатів перших та других страв м'ясних, м'ясо-рослинних та рослинних консервів. При введенні до складу соусу в кількості меншій 0,1% не досягається належного технологічного ефекту, а використання суміші харчових добавок і кількості більшій ніж 5,0% є економічно не вигідним.

Використання в композиції для виробництва сметани менше 5,0% не дозволяє досягти необхідної консистенції, а більше 25% є економічно не вигідним.

Використання харчових барвників у кількості більшій 0,2% є економічно не вигідним.

Використання в композиції для виробництва соусів вершків сухих рослинних або молочних дозволяє досягти насиченості молочно-вершкового смаку. Введення вершків в кількості більше 15% призводить до значного загущення соусу.

Використання в композиції для виробництва сметанних соусів кориці у кількості більшій 0,1% надає занадто виражений смак, а в кількості меншій 0,01% не дає належної ноти кориці.

Використання в композиції для виробництва сметанних соусів сухого молока дозволяє посилити ноту молочного смаку соусу. При введенні сухого молока в кількості більше 3% можливе небажане загущення соусу.

Використання в композиції для виробництва сметанних соусів молока або вершків молочних в кількості 5,0-30% в рідкому стані, стандартизованих по вмісту сухих речовин дозволяє розширити технологічні можливості виробників соусу, забезпечивши використання не концентрованих молочних наповнювачів.

При введенні менше 5% молока або вершків молочних в рідкому стані не досягається необхідна консистенція сметанного соусу, а при більш ніж 30% введення молочних наповнювачів консистенція соусу стає занадто рідкою.

Композиція для виробництва сметанних соусів дозволяє на основі основних складових виробляти соуси за визначеним технологічним напрямком з урахуванням характеристик м'ясних, м'ясо-рослинних та рослинних консервів, що виробляються з визначеними стабільними технологічними, структурно-механічними і органолептичними характеристиками консервів.

Приклад здійснення корисної моделі

Для виробництва соусу використовується бульйон від варіння м'яса або субпродуктів з температурою не вище 60°C.

Інші види компонентів використовуються у відповідності з вимогами законодавства до даних харчових інгредієнтів.

Підготовка компонентів здійснюється відповідно до вимог харчових підприємств.

Приклади реалізації композицій для виробництва сметанного соусу

Складова композиції	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Бульйон м'ясний	70,0	85,0	75,3	65,0	65,0
Цибуля сушена	3,0	1,5	0,6	1,5	1,0
Морква сушена	0,0	1,3	0,0	0,0	0,5
Часник сушений	2,0	0,5	од	0,2	0,3
Сіль кухонна	1,5	1,0	0,5	1,2	1,0
Цукор	2,25	1,0	0,3	1,0	0,1
Гречичний порошок	0,5	0,5	0,2	од	0,5
Стабілізуюча суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного	0,1	0,2	0,5	0,2	0,8
Суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієризинів	0,2	0,2	1,4	0,5	0,2
Суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку	0,4	0,5	0,3	0,2	0,4
Молоко або вершки молочні	5,0	-	-	5,0	25,0
Сметана	10,0	5,0	5,0	25,0	5,0
Кориця	0,05	0,1	од	од	0,1
Сухе молоко	-	-	5,0	-	-
Вершки сухі рослинні або молочні	5,0	3,0	10,0	-	-
Харчові барвники	-	0,2	-	-	0,1

Пояснення до прикладів реалізації композицій для виробництва соусів

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Композиція для виробництва сметанного соусу з густою консистенцією та вираженим смаком
Приклад №2	Композиція для виробництва сметанного соусу з стабільними технологічними показниками та вираженим смаком кориці
Приклад №3	Композиція для виробництва сметанного соусу з густою консистенцією та вираженим смаком спецій
Приклад №4	Композиція для виробництва сметанного соусу з густою консистенцією та вираженим смаком
Приклад №5	Композиція для виробництва сметанного соусу з густою консистенцією та вираженим смаком

Дані рецептурні співвідношення композицій для виробництва сметанних соусів дозволяють досягти цільових технологічних, структурно-

механічних та органолептичних характеристик соусів для виробництва консервів.

(21) Номер заявки: **u 2009 08754**

(22) Дата подання заявки: **20.08.2009**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.02.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.02.2010, Бюл. № 3**

(72) Винахідники:
**Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Федотова Анастасія
Василівна, UA,
Богдан Ірина Олександрівна,
UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ,
01033, Україна, UA**

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СМЕТАННИХ СОУСІВ

(57) Формула корисної моделі:

1. Композиція для виробництва сметанних соусів, що включає бульйон м'ясний, рослинні наповнювачі, сіль кухонну, цукор, яка відрізняється тим, що як наповнювачі використовуються цибуля сушена, морква сушена, часник сушений, гірчичний порошок, сухі рослинні або молочні вершки, сухе молоко, кориця, сметана, харчові барвники, стабілізуюча суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного, суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієрізинів, суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку у наступному рецептурному співвідношенні, %:

бульйон м'ясний	65,0-90,0
цибуля сушена	0,3-3,0
морква сушена	0,0-3,0
часник сушений	0,0-2,0
сіль кухонна	0,5-1,5
цукор	0,05-3,0
гірчичний порошок	0,05-1,0
стабілізуюча суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного	0,1-1,0
суміш на основі натуральних спецій та приправ, олієрізинів	0,1-1,5
суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку	0,1-5,0
вершки сухі рослинні або молочні	0,0-15,0
сухе молоко	0,0-3,0
кориця	0,01-0,1
харчові барвники	0,0-0,2
сметана	5,0-25,0.

2. Композиція для виробництва сметанних соусів за пунктом 1, яка відрізняється тим, що молоко або вершки молочні вводять в рідкому стані, в кількості 5-30 %.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

10.02.2010



Уповноважена особа

(підпис)