



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **101709** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/39 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 03266</p> <p>(22) Дата подання заявки: 07.04.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2015, Бюл.№ 18</p>	<p>(72) Винахідник(и): Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Ясюченко Олександр Сергійович (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО СОУСУ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного соусу містить олію соняшникову рафіновану, яйця, цукор білий кристалічний, оцет столовий (3 %), причому як яйця використовують яєчний порошок та додатково вносять сіль, порошок з банана, пектин, какао-порошок, сухе молоко та воду у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

олія соняшникова, рафінована	4,7...6,7
яєчний порошок	2,0...2,4
сіль	0,4...1,2
вода	69,5...50,3
порошок з банана	9,6...15,6
пектин	2,6...3,4
какао-порошок	1,3...1,7
сухе молоко	5,4...6,0
цукор білий кристалічний	2,8
оцет столовий 3 %-вий	6,7.

UA 101709 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, а саме - до виробництва соусу з порошком з банана і пектином.

5 Найбільш близьким є рецептура соусу майонезу № 819 [Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. И. Добнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - С. 356].

Співвідношення компонентів, мас. %:

олія соняшникова	75,00
яйця (жовтки)	7,75
цукор білий кристалічний	2,00
оцет столовий 3 %-вий	15,00
гірчиця столова	0,25
разом	100,00.

Недоліком цієї рецептури є висока калорійність, спричинена значним вмістом соняшникової олії.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створити соус зі зниженим вмістом жиру, покращеними смаковими властивостями, підвищеною харчовою цінністю та збагаченим вітамінами.

15 Поставлена задача вирішується тим, що соус містить олію соняшкову рафіновану, яйця, цукор білий кристалічний, оцет (3 %-вий). Згідно з корисною моделлю, додатково містить порошок з банана, пектин, какао порошок, сухе молоко, сіль, воду, як яйця використовується яєчний порошок, у такому співвідношенні, мас. %:

олія соняшникова,	4,7...6,7
рафінована	
яєчний порошок	2,0...2,4
сіль	0,4...1,2
вода	69,5...50,3
порошок з банана	9,6...15,6
пектин	2,6...3,4
какао порошок	1,3...1,7
сухе молоко	5,4...6,0
цукор білий кристалічний	2,8
оцет столовий 3 %-вий	6,7.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

До соусу додатково вноситься порошок з банана, пектин, сухе молоко та какао порошок а також вода для їх відновлення.

20 Порошок з банана багатий на вітаміни, мікро- та макроелементи, містить клітковину і крохмаль. Даний порошок отримували за допомогою низькотемпературного сушіння, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості вихідної сировини.

25 Додавання порошку з банана сприятиме покращанню структури соусу, підвищенню його харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей, значному (майже в 10 разів) зниженню калорійності. Пектин сприятиме кращій в'язкості, а, отже, консистенції, роблячи соус більш густим, має комплексоутворюючу здатність і виводить з організму токсини та радіонукліди.

Какао порошок та сухе молоко вносяться для покращення органолептичних властивостей.

30 Характеристика низькокалорійного соусу з порошком з банана та пектину за різних співвідношень рецептурних інгредієнтів наведена в табл. 1.

Таблиця 1

Зразок	Вміст рецептурних інгредієнтів, мас. %:										Примітки
	Олія	Яечний порошок	Сіль	Вода	Порошок з банана	Цукор	Какао порошок	Сухе молоко	Оцет	Пектин	
1	3,7	1,8	0,4	69,5	6,1	2,4	1,1	5,1	6,7	2,2	Надто рідка консистенція
2	4,7	2,0	0,6	64,7	9,6	2,4	1,3	5,4	6,7	2,6	Соус має найкращі органолептичні властивості, ідеальний баланс консистенції та стійкості емульсії, низьку калорійність
3	5,7	2,2	0,8	59,9	2,1	2,4	1,5	5,7	6,7	3,0	
4	6,7	2,4	1,0	55,1	5,6	2,4	1,7	6,0	6,7	3,4	
5	7,7	2,6	1,2	50,3	8,1	2,4	1,9	6,3	6,7	3,8	Соус з погіршеною консистенцією

5 Внесення порошку з банана у кількості 9,6...15,6 % до маси соусу забезпечує найкращі органолептичні показники якості, покращену консистенцію, підвищений макро- та мікроелементний вміст, знижену калорійність. При внесенні 6,1 та 18,1 % порошку з банана призводить до погіршення консистенції виробу, зміну зовнішнього виду та в'язкості. Пектин дозволяє утримувати вологу, завдяки чому поліпшується консистенція, при недостатній кількості пектину соус занадто рідкий, а при перевищеній - густий, подекуди з грудочками.

10 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити низькокалорійний соус, виробництво якого розширює асортимент соусів, збалансованих за поживними речовинами, що відрізняється вмістом жиру не більше 9 %.

Отриманий соус має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 2 та 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники низькокалорійного соусу

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд:	Кремодобіний
Консистенція	В'язка, однорідна, з часом густішає
колір	Світло-коричневий
Смак	Солодкуватий, легкий, приємний присмак банана
Запах	Властивий банану

15

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники низькокалорійного соусу

Показник	Значення
Масова частка води, мас. % не більше	60,0±0,50
Масова частка жиру, мас. % не більше	8,16±0,20
Кислотність у перерахунку на оцтову кислоту	0,70±0,10
Стійкість емульсії, мас. % не менше	99,0

Харчова та енергетична цінності низькокалорійного соусу

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Низькокалорійний соус	3,53	8,16	8,24	123,5

5 Технічним результатом є отримання соусу із зменшеною калорійністю, при покращенні харчових властивостей, а також розширення асортименту соусів із підвищеною харчовою цінністю.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад низькокалорійного соусу, що містить олію соняшникову рафіновану, яйця, цукор білий кристалічний, оцет столовий (3 %), який **відрізняється** тим, що як яйця використовують яєчний порошок та додатково вносять сіль, порошок з банана, пектин, какао-порошок, сухе молоко та воду у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

олія соняшnikова, рафінована	4,7...6,7
яєчний порошок	2,0...2,4
сіль	0,4...1,2
вода	69,5...50,3
порошок з банана	9,6...15,6
пектин	2,6...3,4
какао-порошок	1,3...1,7
сухе молоко	5,4...6,0
цукор білий кристалічний	2,8
оцет столовий 3 %-вий	6,7.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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