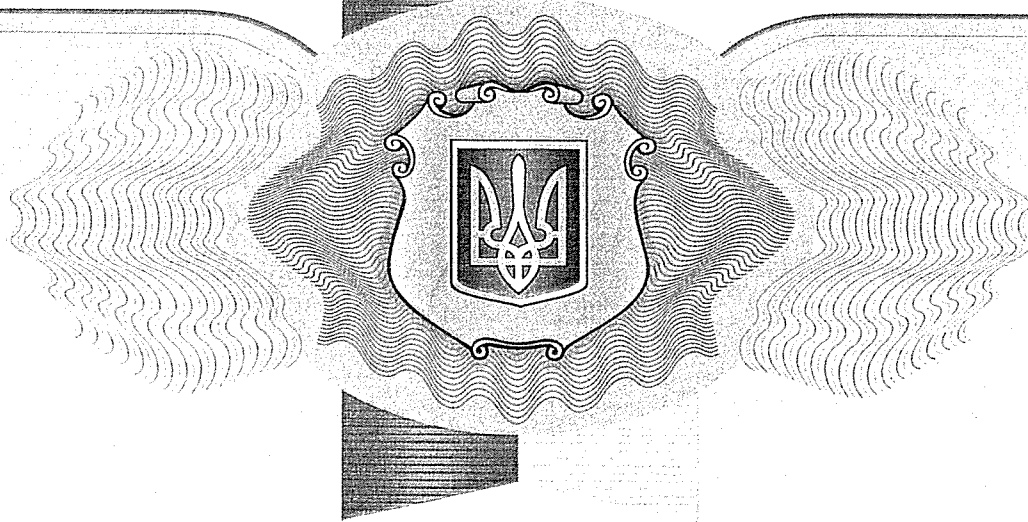


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 47543

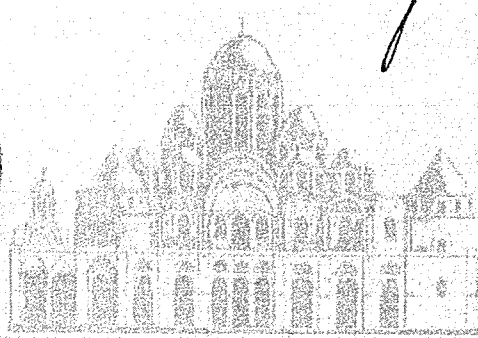
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КИСЛО-СОЛОДКОГО  
СОУСУ

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) 47543 (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 КИСЛО-СОЛОДКОГО СОУСУ

1

2

(21) u200908755

(22) 20.08.2009

(24) 10.02.2010

(46) 10.02.2010, Бюл. № 3, 2010 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, КАРЕ-  
ЛІНА ТЕТЯНА ОЛЕКСІВНА, РОМАНИШИНА ОК-  
САНА МИКОЛАЇВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ(57) 1. Композиція для виробництва кисло-  
солодких соусів, що включає бульйон м'ясний,  
рослинні наповнювачі, сіль кухонну, цукор, яка  
відрізняється тим, що як наповнювачі використо-  
вують цибулю сушену, моркву сушену, часник су-  
шений, томатну пасту або томатне пюре, або то-  
матний сік, гірчичний порошок, харчові кислоти,  
стабілізуючу суміш на основі гідроколоїдів та хар-  
чових солей або борошна пшеничного, суміш на  
основі натуральних спецій, приправ та олієризинів,  
суміш харчових добавок на основі регуляторів кі-  
слотності, розпушувачів, емульгаторів, антиокси-  
дантів, посилювачів смаку, харчові барвники у на-  
ступному рецептурному співвідношенні, %:

бульйон 65,0-90,0

цибуля сушена	0,3-3,0
морква сушена	0,3-3,0
часник сушений	0,01-2,0
сіль кухонна	0,5-1,5
цукор	0,3-3,0
гірчичний порошок	0,05-1,0
стабілізуюча суміш на основі гідро- колоїдів та харчових солей або бо- рошна пшеничного	0,1-1,0
суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів	0,1-1,5
суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушу- вачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку	0,1-5,0
харчові барвники	0,0-0,3
томатна паста або томатне пюре, або томатний сік	6,0-12,0
харчові кислоти	0,2-0,3

2. Композиція за пунктом 1, яка відрізняється  
тим, що замість пасти томатної використовується  
томатне пюре, томатний сік в тій же кількості в  
перерахунку на сухі речовини.Корисна модель 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 И. Со-  
веты молодым хозяйкам, Одесса: Маяк, 1970,  
172), який виробляється на основі бульйону з до-  
даванням 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.Задачею корисної моделі поставлене завдан-  
ня розроблення універсальних композицій для  
виробництва кисло-солодких соусів з заданими  
технологічними характеристиками.Поставлена задача вирішується тим, що ком-  
позиція для виробництва кисло-солодких соусів  
включає бульйон м'ясний, рослинні наповнювачі,  
сіль кухонну, цукор. Згідно корисної моделі в якості  
наповнювачів використовується цибуля сушена,  
морква сушена, часник сушений, томатна паста,  
або томатне пюре, або томатний сік, гірчичний  
порошок, харчові кислоти, стабілізуюча суміш на  
основі гідроколоїдів та харчових солей або боро-  
шна пшеничного, суміш на основі натуральних  
спецій, приправ та олієризинів, суміш харчових

(13) U

(11) 47543

(19) UA

добавок на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчові барвники, у наступному рецептурному співвідношенні, %:

Бульйон	65,0-90,0
Цибуля сушена	0,3-3,0
Морква сушена	0,3-3,0
Часник сушений	0,01-2,0
Сіль кухонна	0,5-1,5
Цукор	0,3-3,0
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, приправ та олієризинів	0,1-1,5
Суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку	0,1-5,0
Харчові барвники	0,0-0,3
Томатна паста, або томатне пюре, або томатний сік	6,0-12,0
Харчові кислоти	0,2-0,3

Крім того в композиції для виробництва кисло-солодких соусів згідно корисної моделі томатну пасту можна затінити томатним пюре, томатним соком в тій же кількості в перерахунку на сухі речовини.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак корисної моделі, рецептурними співвідношеннями компонентів композиції та очікуваним технічним результатом дозволяють отримати якісний кисло-солодкий соус з стабільними характеристиками, призначений для використання в консервованих напівфабрикатах перших та других страв м'ясних, м'ясо-рослинних та рослинних консервах.

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 і моркви сушеної менше 0,3% не дозволяє досягти належного рівня смаку.

При використанні цибулі і моркви сушеної більше 3,0 в складі композиції соус набуває небажаний овочевий присмак.

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 3,0 введення гірчичного порошку надає соусу занадто різкий гірчичний присмак.

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 композиції 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 композиції 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 кисло-солодкого соусу томатної пасту, або томатного пюре, або томатного соку в кількості 6-15% дозволяє виробляти кисло-солодкий соус з визначеною нотою томатів. Введення в композицію менше 6% томатної пасту не дозволяє досягти необхідного рівня томатного смаку, а більше 12% перебиває необхідний солодкуватий смак соусу.

Використання кислот харчових у кількості 0,2-0,3% дозволяє досягти необхідного кисло-солодкого смаку соусу. При меншій 0,2% кількості харчових кислот, не розкриває смак соусу, а в кількості більшій 0,3% надає соусу занадто кислий смак.

Використання харчових барвників в кількості менше 0,05% не дає помітного кольору соусу, а більше 0,2% занадто насичує колір.

Передбачена корисною моделлю можливість використання томатного пюре або томатного соку в тій же кількості в перерахунку на сухі речовини, що томатна паста дозволяє розширити технологічні можливості виробників соусу в період збору томатів.

Згідно корисної моделі композиція для виробництва кисло-солодких 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.

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 кисло-солодких соусів

Складова композиції	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Бульйон м'ясний	75,0	80,35	89,6	81,3	88,5
Цибуля сушена	3,0	1,5	0,4	1,0	0,3
Морква сушена	3,0	1,5	0,4	1,0	0,3
Часник сушений	2,0	1,0	0,1	0,1	0,5
Сіль кухонна	1,45	1,0	0,6	1,2	1,0
Цукор	3,0	1,0	0,3	2,0	1,0
Гірчичний порошок	0,5	0,5	0,2	0,1	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, приправ та олієрзинів	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
Томатна паста, або томатне пюре,	-	-	6,0	-	6,0
або томатний сік	11,0	-	-	-	-
Харчові кислоти	-	12,0	-	12,0	-
Харчові барвники	0,3	0,2	0,1	0,2	0,3
	0,05	0,05	0,1	0,2	0,2

## Пояснення до прикладів реалізації композицій для виробництва кисло-солодких соусів

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

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

механічних та органолептичних характеристик соусів у виробництві консервів.

(21) Номер заявки: **u 2009 08755**

(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,  
Кареліна Тетяна Олексіївна,  
UA,  
Романішина Оксана  
Миколаївна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

### КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КИСЛО-СОЛОДКОГО СОУСУ

(57) Формула корисної моделі:

1. Композиція для виробництва кисло-солодких соусів, що включає бульйон м'ясний, рослинні наповнювачі, сіль кухонну, цукор, яка відрізняється тим, що як наповнювачі використовують цибулю сушену, моркву сушену, часник сушений, томатну пасту або томатне пюре, або томатний сік, гірчичний порошок, харчові кислоти, стабілізуючу суміш на основі гідроколоїдів та харчових солей або борошна пшеничного, суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів, суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчові барвники у наступному рецептурному співвідношенні, %:

бульйон	65,0-90,0
цибуля сушена	0,3-3,0
морква сушена	0,3-3,0
часник сушений	0,01-2,0
сіль кухонна	0,5-1,5
цукор	0,3-3,0
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, приправ та олієризинів	0,1-1,5
суміш харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку	0,1-5,0
харчові барвники	0,0-0,3
томатна паста або томатне пюре, або томатний сік	6,0-12,0
харчові кислоти	0,2-0,3

2. Композиція за пунктом 1, яка відрізняється тим, що замість пасти томатної використовується томатне пюре, томатний сік в тій же кількості в перерахунку на сухі речовини.

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.02.2010



Уповноважена особа

(підпис)