



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130551** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 23/00
A23L 27/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 07233	(72) Винахідник(и): Кузьмін Олег Володимирович (UA), Богомол Анна Віталіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.06.2018	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23	

(54) СОУС ЧЕРВОНИЙ ІЗ КУМКВАТОМ

(57) Реферат:

Соус червоний із кумкватом містить соус червоний основний, апельсин (м'якоть), апельсин (цедра), вино (червоне сухе), маргарин столовий. Додатково вносять кумкват (цедра), кумкват (м'якоть) та водно-спиртовий настій із цедри кумквату.

UA 130551 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства.

Відомий склад соусу червоного з апельсином за рецептурою № 839 [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М: Экономика, 1982. - 720 с.] з таким співвідношенням компонентів, мас. %:

соус червоний основний	64,5
рец.824 або рец.825	
апельсин (м'якоть)	16,1
апельсин (цедра)	5,7
вино (червоне сухе)	8,1
маргарин столовий	5,6.

5 Недоліками даного складу інгредієнтів є:

задане значення окисно-відновного потенціалу (ОВП) вина, який повинен змінювати швидкість і напрям окислювально-відновних процесів в організмі, регулювати біологічну активність та уповільнювати негативні процеси в організмі людини;

незбалансованість за вітамінним та мінеральним складом;

10 передбачувані (стандартні) органолептичні показники.

В ході технологічного процесу вино разом із цедрою апельсина кипить протягом 5 хв, що призводить до руйнування поживних речовин.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення соусу червоного із кумкватом при додаванні кумквату та водно-спиртового настою із цедри кумквату, який не піддається нагріванню, та дозволяє підвищити окисно-відновні властивості продукту та сприятиме підвищенню імунітету організму людини, збільшенню його протистояння до впливу шкідливих факторів зовнішнього середовища, покращуватиме обмін речовин, позитивно впливатиме на серцево-судинну систему, підвищить вміст мінералів та вітамінів у соусі.

20 Поставлена задача вирішується тим, що до складу соусу червоного із кумкватом входить соус червоний основний, апельсин (м'якоть), апельсин (цедра), вино (червоне сухе), маргарин столовий. Згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу додається кумкват (цедра), кумкват (м'якоть) та водно-спиртовий настій із цедри кумквату в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

соус червоний основний	
рец.824 або рец.825	64,1-64,5
апельсин (м'якоть)	8,01-8,05
апельсин (цедра)	2,95-2,85
кумкват (м'якоть)	8,01-8,05
кумкват (цедра)	2,91-2,85
вино (червоне сухе)	4,37-4,05
водно-спиртовий настій із	
цедри кумквату	4,45-4,05
маргарин столовий	5,2-5,6.

25 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Соус - це додатковий компонент страви, що має напіврідку консистенцію та додається до страви з метою покращення смаку та запаху. Соуси є джерелом поживних речовин для організму людини.

30 Особливо важливо додавати соуси до м'ясних та рибних страв, оскільки вони є джерелом білка, а соуси доповнюють їх мінеральними речовинами та вітамінами.

35 Підвищити поживну цінність соусу можливо за рахунок введення до рецептури водно-спиртового настою із цедри кумквату, які готують настоюванням рослинної сировини (як ароматичної, так і неароматичної) у водно-спиртовому розчині міцністю від 40 % до 90 % [ДСТУ 4705:2006. Настой спиртові із рослинної сировини для лікєро-горілочного виробництва. Загальні технічні умови. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. - 10 с], які виготовляють згідно з технологічною інструкцією [ТІ У 18.4466-94. Технологічна інструкція по лікєро-горілочному виробництву. - К.: УкрНДІспиртбіопрод, 1994. - 320 с.] та технологічним регламентом [ТР У 18.5084-96. Технологічний регламент на виробництво горілок і лікєро-горілочаних напоїв. - К.: УкрНДІспиртбіопрод, 1996. - 330 с.] з дотриманням державних санітарних норм та правил.

40 Завдяки настоюванню рослинної сировини у водно-спиртовому середовищі відбувається зберігання корисних речовин (вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, поліфенольних сполук), що призводять до підвищення антиоксидантних властивостей та збільшення строків реалізації готової продукції.

Підвищити поживну цінність соусу можливо завдяки додаванню кумквату.

Приклад складу соусу червоного із кумкватом наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади отримання складу соусу

№ п/п	Соус червоний основний	Рецептурні компоненти, мас. %						Водно-спиртовий настій на цедрі кумквату	Висновки
		Апельсин (м'якоть)	Апельсин (цедра)	Маргарин столовий	Кумкват (м'якоть)	Кумкват (цедра)	Вино (Червоне сухе)		
1	63,9	7,99	3,0	5,0	7,99	2,94	4,53	4,65	Склад рецептури забезпечує отримання соусу з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами
2	64,1	8,01	2,95	5,2	8,01	2,91	4,37	4,45	Склад рецептури
3	64,3	8,03	2,9	5,4	8,03	2,88	4,21	4,25	забезпечує отримання
4	64,5	8,05	2,85	5,6	8,05	2,85	4,05	4,05	соусу з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами
5	64,7	8,07	2,8	5,8	8,07	2,82	3,89	3,85	Склад рецептури забезпечує отримання соусу з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами, але погіршеними органолептичними показниками

5 Як видно з наведених у таблиці даних, оптимальним є внесення цедри кумквату кількістю 2,91-2,85 % (приклади 2,3,4), м'якоті кумквату кількістю 8,01-8,05 (приклади 2,3,4) та водно-спиртового настою із цедри кумквату кількістю 4,45-4,05 (приклади 2,3,4).

10 Технічний результат полягає в тому, що додавання до рецептурного складу соусу червоного із кумкватом та водно-спиртового настою із цедри кумквату дозволяє підвищувати окисно-відновні властивості готового продукту, поживну цінність та забезпечувати його покращеними споживчими властивостями.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Соус червоний із кумкватом, що містить соус червоний основний, апельсин (м'якоть), апельсин (цедра), вино (червоне сухе), маргарин столовий, який **відрізняється** тим, що додатково вносять кумкват (цедра), кумкват (м'якоть) та водно-спиртовий настій із цедри кумквату, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

соус червоний основний рец.	
824 або рец. 825	64,1-64,5
апельсин (м'якоть)	8,01-8,05
апельсин (цедра)	2,95-2,85
кумкват (м'якоть)	8,01-8,05
кумкват (цедра)	2,91-2,85

вино (червоне сухе)	4,37-4,05
водно-спиртовий настій із цедри кумквату	4,45-4,05
маргарин столовий	5,2-5,6.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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