



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112391** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 23/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 07347</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>06.07.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>12.12.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.12.2016, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Кирпіченкова Оксана Миколаївна (UA), Рахметов Джамал Бахлулович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) СКЛАД ХОЛОДНОГО СОУСУ "ЦАВНАТИК"**

**(57) Реферат:**

Склад холодного соусу містить рослинний компонент, жирову сировину. Як рослинний компонент використано порошок щавнату, як жирову сировину - вершки тваринні 20 % та додатково вносять рослинні наповнювачі - яблуко печене, корінь петрушки, цибулю ріпчасту, прянощі - порошок куркуми і лафанту анісового, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

порошок щавнату	2,5-3,5
вершки 20 %	35-48
цибуля ріпчаста	17,5-27
петрушка (коріння)	13-17,5
яблуко печене	12,7-22
куркума	0,25-0,4
лафант анісовий	0,25-0,4.

**UA 112391 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва холодних соусів, зокрема може використовуватись у закладах ресторанного господарства. Соус "Щавнатик" може бути використаний для оформлення канапе, бутербродів, як самостійна страва, добре гармонує з сиром, макаронами та м'ясними виробами, грибними та овочевими стравами.

Відомий соус хрін, що складається з кореня хрону, сметани, солі, цукру (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: "Экономика", 1982. - С. 765).

Співвідношення компонентів, %:

хрін (корінь)	54,7
сметана	65,0
сіль	1,5
цукор	1,5.

Недоліком даного складу є низька харчова, біологічна цінність, гострий смак та неможливість вживання його деякими групами населення (хворі на гіпертонію, відкладення солей, не застосовується в лікувально-профілактичному та дієтичному харчуванні), коли є необхідність дотримання безсоллової дієти.

В основу корисної моделі поставлена задача створення складу холодного соусу "Щавнатик", який забезпечить підвищення харчової цінності соусу, шляхом збагачення його натуральними вітамінами, білковими речовинами, покращення органолептичних показників готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що склад холодного соусу містить рослинні компоненти та жирову сировину.

Згідно з корисною моделлю, як рослинний компонент використовують жирову сировину - вершки тваринні 20 %, додатково використовують рослинні наповнювачі - яблуко печене, корінь петрушки, цибулю ріпчасту та прянощі - порошок куркуми і лафанту анісового, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

порошок щавнату	2,5-3,5
вершки 20 %	35-48
цибуля ріпчаста	17,5-27
петрушка (коріння)	13-17,5
яблуко печене	12,7-22
куркума	0,25-0,4
лафант анісовий	0,25-0,4.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у тому, що використання порошку щавнату, рослинних наповнювачів дозволяє отримати соус підвищеної харчової цінності з поліпшеними органолептичними показниками, що не містить солі.

Щавнат - нова рослинна культура (свідоцтво про авторство сорту рослин № 06157), що багата білками, вітамінами, зокрема каротином, макро- та мікроелементами, харчовими волокнами. В медицині застосовується для приготування спеціальних лікувально-профілактичних продуктів харчування і біологічно активних добавок. Застосовується при залізодефіцитній анемії, гіповітамінозі А і С, інтоксикації організму хімічними речовинами, атеросклерозі та інших захворюваннях. До того ж порошок щавнату має високу вологоутримуючу здатність, що дає змогу отримати потрібну консистенцію соусу. Корінь петрушки - містить ефірні масла, вітамін А, С, В1, В2, РР, селен, має бактерицидну, протизапальну дію, надає страві оригінального смаку.

Цибуля ріпчаста - справжнє джерело корисних речовин, збагачує страву вітамінами В і С, ефірними оліями, залізом, марганцем, міддю, кальцієм і цинком.

Яблуко печене - врівноважує смакову композицію, є джерелом вітамінів, пектинових речовин.

Прянощі - куркума і лафант анісовий забезпечують соусу гармонійний смак і аромат, збагачують його склад за рахунок того, що містять вітаміни, мінеральні солі. Ефірні олії, глюкозиди і смакові речовини збуджують діяльність нюхових, смакових і травних органів.

Приклади складу наведені в табл.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Вміст β-каротину, мг%	Вміст білку, г%	Висновок
	Порошок щавнату	Вершки 20 %	Цибуля ріпчаста	Петрушка (коріння)	Яблуко печене	Куркума	Лафант анісовий			
1	2,1	30	30	12	25,5	0,2	0,2	1,13	2,6	Не утворюється структура соусу
2	2,5	35	27	13	22	0,25	0,25	1,36	2,9	Хороші структурні показники соусу
3	3,0	42	22	15	17,3	0,35	0,35	1,62	3,2	Добрі властивості соусу та притаманний смак компонентів
4	3,5	48	17,5	17,5	12,7	0,4	0,4	1,89	3,6	Найкращі показники структури та смакових характеристик готового соусу
5	3,8	50	15	20	10,2	0,5	0,5	2,1	3,8	Значно погіршується смак структура соусу

5 Таким чином розроблений на основі порошку щавнату холодний соус "Щавнатик" має підвищений вміст білка - на 12 % більше, та β-каротину - у 45 разів більше у зразку 4 ніж у соусі хрін. Добова потреба дорослої людини в β-каротині, що є попередником вітаміну А, складає 5 мг. Тобто споживання 100 грамів соусу "Щавнатик" покріє цю потребу на 71 %.

Технічним результатом є розроблення складу холодного соусу з підвищеною харчовою цінністю та високими органолептичними показниками.

10 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

15 Склад холодного соусу, що містить рослинний компонент, жирову сировину, який **відрізняється** тим, що як рослинний компонент використано порошок щавнату, як жирову сировину - вершки тваринні 20 % та додатково вносять рослинні наповнювачі - яблуко печене, корінь петрушки, цибулю ріпчасту, прянощі - порошок куркуми і лафанту анісового, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

порошок щавнату	2,5-3,5
вершки 20 %	35-48
цибуля ріпчаста	17,5-27
петрушка (коріння)	13-17,5
яблуко печене	12,7-22
куркума	0,25-0,4
лафант анісовий	0,25-0,4.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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