



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134976** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 00235</p> <p>(22) Дата подання заявки: 09.01.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2019, Бюл.№ 11</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Лисенко Дмитро Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA), Березова Ганна Олександрівна (UA), Гаврильченко Поліна Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СКЛАД СОУСУ "ЩАВНЕЗ"

(57) Реферат:

Соус містить яйця (жовтки), гірчицю, олію, цукор. Як гірчиця використовується гірчиця медова, та додатково містить щавнат, сіль.

UA 134976 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва холодних соусів.

Соус "Щавнез" може бути використаний у закладках ресторанного господарства для оформлення, канапе, бутербродів (ООО "Издательство Арий" 2011 ст. 356). Рецептúra № 819.

5 Співвідношення компонентів, %:

олія	750
гірчиця столова	25
яйця (жовтки)	96
цукор	20.

Недоліком даного складу є низька харчова та біологічна цінність.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення складу для виробництва соусу "Щавнез", який забезпечить підвищення харчової біологічної цінності соусу, збагачення його харчовими волокнами, натуральними вітамінами, мінеральними речовинами рослинного походження, покращення органолептичних показників готової продукції, розширення асортиментного ряду соусу типу майонез.

Поставлена задача вирішується тим, що у соусі "Щавнез", що містить яйця (жовтки), гірчицю, олію, цукор, згідно з корисною моделлю, як гірчиця використовується гірчиця медова, та додатково містить щавнат, сіль, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

яйця (жовток)	16-25
щавнат	47-50
олія	18-30
гірчиця медова	2-5
сіль	1-4
цукор	1-4.

15 Використання щавнату, рослинних наповнювачів дозволяє отримати майонез підвищеної харчової, біологічної цінності, з поліпшеними органолептичними показниками.

20 Щавнат - (свідоцтво № 06157) нова рослинна культура, що багата повноцінними білками, вітамінами, зокрема, макро- та мікроелементами, харчовими волокнами. В медицині застосовується для приготування спеціальних лікувально-профілактичних продуктів харчування і біологічно активних добавок. Застосовується при залізодефіцитній анемії, гіповітамінозі, детоксикації організму хімічними речовинами, атеросклерозі та інших захворюваннях. До того ж порошок щавнату має високу вологоутримуючу здатність, що дає змогу отримати потрібну консистенцію соусу. Гірчиця медова містить білки, вуглеводи, полістироли.

Стадії підготовки щавнату:

25 Інспекція, миття, подрібнення, блендерування. До суміші додають жовтки, сіль, олію, гірчицю медову і цукор.

Приклад отримання соусу "Щавнез" (приклад складу наведено в Таблиці).

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Висновок
	Щавнат	Яйця	Олія	Гірчиця медова	Сіль	Цукор	
1.	43	14	39	2	1	1	Занадто рідка консистенція, не задовільний смак, та аромат
2.	47	16	25	5	4	3	Незбалансований невиражений смак та аромат
3.	49	20	18	5	4	4	Збалансований добре виражений смак та аромат
4.	50	22	20	3	2	3	Збалансований добре виражений смак та аромат
5.	55	25	13	3	2	2	Густа маса, смак та аромат яскраво виражені

30 Таким чином розроблений на основі щавнату соус "Щавнез" має підвищену харчову, біологічну цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції функціонального та лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Соус, що містить яйця (жовтки), гірчицю, олію, цукор, який **відрізняється** тим, що як гірчиця використовується гірчиця медова, та додатково містить щавнат, сіль, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

яйця (жовток)	16-25
щавнат	47-50
олія	18-30
гірчиця медова	2-5
сіль	1-4
цукор	1-4.

Комп'ютерна верстка В. 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