



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130552** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 07234	(72) Винахідник(и): Кузьмін Олег Володимирович (UA), Богомол Анна Віталіївна (UA), Пістуняк Ірина Ярославівна (UA), Гордієнко Анна Сергіївна (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 МАНДАРИНОВИЙ

(57) Реферат:

Соус червоний мандариновий містить соус червоний основний, мандарин (м'якоть), мандарин (цедра), вино (червоне сухе), маргарин столовий. При цьому додатково виносять настій цедри мандарина на вині, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

соус червоний основний рец.	
824 або рец. 825	64,1-64,5
мандарин (м'якоть)	15,7-16,1
мандарин (цедра)	4,5-2,5
вино (червоне сухе)	6,3-3,5
настій цедри мандарина на вині	4,2-7,8
маргарин столовий	5,2-5,6.

UA 130552 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства.

Відомий склад соусу червоного з мандарином 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 рец.	
824 або рец. 825	64,5
мандарин (м'якоть)	16,1
мандарин (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;

передбачувані (стандартні) органолептичні показники;

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

В основу корисної моделі було поставлено задачу створення соусу червоного мандаринового при додаванні настою цедри мандарину на вині, який не піддається нагріванню, що дозволяє підвищити окисно-відновні властивості продукту та сприяє підвищенню імунітету організму людини, збільшенню його протистояння до впливу шкідливих факторів зовнішнього середовища, покращує обмін речовин, позитивно впливає на серцево-судинну систему.

15 Поставлена задача вирішується тим, що до складу соусу червоного мандаринового входить соус червоний основний, мандарин (м'якоть), мандарин (цедра), вино (червоне сухе), маргарин столовий. Згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу додається настій цедри мандарина на вині, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

соус червоний основний рец.	
824 або рец. 825	64,1-64,5
мандарин (м'якоть)	15,7-16,1
мандарин (цедра)	4,5-2,5
вино (червоне сухе)	6,3-3,5
настій цедри мандарина на вині	4,2-7,8
маргарин столовий	5,2-5,6.

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

25 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.

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

30 Підвищити поживну цінність соусів можливо за рахунок введення до рецептури настою на вині, які готують настоюванням рослинної сировини (як ароматичної, так і неароматичної) у водно-спиртовому розчині [ДСТУ 4705:2006. Настой спиртові із рослинної сировини для лікеро-горілчаного виробництва. Загальні технічні умови. - К.: Дерспоживстандарт України, 2007. - 10 с], які виготовляють згідно з технологічною інструкцією [ТІ У 18.4466-94. Технологічна інструкція по лікеро-горілчаному виробництву. -К.: УкрНДІспиртбіопрод, 1994. - 320 с.] та технологічним регламентом [ТР У 18.5084-96. Технологічний регламент на виробництво горілок і лікеро-горілчанних напоїв. - К.: УкрНДІспиртбіопрод, 1996. - 330 с.] з дотриманням державних санітарних норм та правил.

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

40 Приклад складу соусу червоного мандаринового наведено у таблиці.

Приклади отримання складу соусу

№ п/п	Рецептурні компоненти, мас. %						Висновки
	Соус червоний основний	Мандарини (м'якоть)	Маргарин столовий	Мандарини (цедра)	Вино (Червоне сухе)	Настій цедри мандарина на вині	
1	63,9	15,5	5,0	5,5	7,7	2,4	Склад рецептури забезпечує отримання соусу з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами
2	64,1	15,7	5,2	4,5	6,3	4,2	Склад рецептури забезпечує отримання соусу з добрими фізико-хімічними та органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами
3	64,3	15,9	5,4	3,5	4,9	6,0	
4	64,5	16,1	5,6	2,5	3,5	7,8	Склад рецептури забезпечує отримання соусу з задовільними фізико-хімічними показниками, достатньо збагачений біологічно активними речовинами, але погіршеними органолептичними показниками
5	64,7	16,3	5,8	1,5	2,1	9,6	

Як видно з наведених у таблиці даних, оптимальним є внесення настою із цедри мандарину на вині у кількості 4,2-7,8 % (приклади 2, 3, 4).

5 Технічний результат полягає в тому, що додавання до рецептурного складу соусу червоного мандаринового настою цедри мандарина на вині дозволяє підвищувати окисно-відновні властивості готового продукту, поживну цінність та забезпечувати його покращеними споживчими властивостями.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Соус червоний мандариновий, який містить соус червоний основний, мандарин (м'якоть), мандарин (цедра), вино (червоне сухе), маргарин столовий, який **відрізняється** тим, що додатково вносять настій цедри мандарина на вині, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

15

соус червоний основний рец. 824 або рец. 825	64,1-64,5
мандарин (м'якоть)	15,7-16,1
мандарин (цедра)	4,5-2,5
вино (червоне сухе)	6,3-3,5
настій цедри мандарина на вині	4,2-7,8
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