



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138734** (13) **U**

(51) МПК (2019.01)

A23L 23/00

A23L 21/12 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 05166	(72) Винахідник(и): Точкова Оксана Василівна (UA), Михалевич Артур Петрович (UA), Скуйбіда Валерія Віталіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.05.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23	

(54) СКЛАД СОУСУ

(57) Реферат:

Склад соусу містить чорну смородину, цукор, імбир, петрушку та кедрові горіхи.

UA 138734 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва консервованих продуктів, зокрема соусу.

Найближчим аналогом є соус з чорної смородини (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голунова.- 2003 - с.236), що містить

5 чорну смородину, цукор в наступному співвідношенні мас. %:

Чорна смородина	30,0...36,7
цукор	63,3...70.

Недоліком зазначеного способу виробництва є низька біологічна та харчова цінність, недостатньо виражені органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищення біологічної цінності соусу плодового за рахунок збагачення його вітаміном С та високопоживними рослинними компонентами для підвищення харчової цінності, а також розширення асортиментного ряду продукції зі збереженням високих органолептичних показників.

Поставлена задача вирішується тим, що соус містить чорну смородину, цукор, згідно з корисною моделлю, додатково введено імбир та петрушку, кедрові горіхи, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

чорна смородина	81,1...83,3
імбир	1,6...1,7
цукор	7...8
петрушка	1,1...1,2
кедрові горіхи	7...8.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Кедрові горіхи, є насінням сосни сибірської (Pinus sibirica) та містять 55-66 % жирів, 13,5-20 % білків, крохмаль, цукри вітаміни та мінеральні речовини. Ядра кедрового горіху багаті вітамінами групи В, вітамінами Е і К, а також залізом, фосфором, цинком, магнієм, міддю та особливо марганцем. В них велика місткість жиру, як у всіх горіхах. 100 грам горіхів на п'ятнадцять відсотків забезпечують добову потребу людського організму в білках; крім того, білок кедрових горіхів відрізняється від більшості продуктів підвищеним вмістом Лізину (до 12,4 г/100 г білка), Метіоніну (до 5,6 г/100 г білка) і Триптофану (3,4 г/100 г білка) - найбільш дефіцитних амінокислот. Проведеними дослідженнями було встановлено, що оптимальна кількість кедрових горіхів складає 7-8 %. Менша кількість кедрових горіхів не надає продукту приємних органолептичних показників, в той час як надлишок може викликати гіркий присмак за рахунок високо вмісту жирів.

30 Чорна смородина має багатий хімічний склад, а саме 181 мг аскорбінової кислоти, 9 мкг бета-каротину, вітамін Е, В1, В2, В5, В6 і РР. Багато в чорній смородині калію - 322 мг, а також ній міститься кальцій, магній, натрій, фосфор. З мікроелементів в ягоді чимало заліза, міді, марганцю, цинку. Має чорна смородина калорійність в 63 ккал на 100г. У чорній смородині містяться ефірні масла, антоціани, органічні кислоти, пектини.

Імбир багатий такими незамінними амінокислотами як треонін, триптофан, лізин, фенілаланін, метіонін і валін, містить також вітаміни С, В1, В2.

35 Петрушка має в складі рослини бета-каротин (провітамін А) і вітамін Е сприяють поліпшенню зорової функції, а також забезпечують потужний антиоксидантний ефект.

У листі петрушки є каротин, вітамін С (до 0,2 %), лютеолін, апігенін, ефірна олія, тіамін, рибофлавін, ретинол, багатий набір мінеральних солей (заліза, калію, кальцію, магнію, фосфору), фітонциди, білки, пектинові речовини, вуглеводи, флавоноїди.

40 Готовий продукт можна зберігати при температурі 2-6 °С протягом 7 діб.

Склад та основні показники якості соусу наведені у таблиці.

Таблиця

Склад та основні показники якості соусу

№ прикладу	Склад, %					Активна кислотність, од. рН	Кількість вітаміну С мг/100 г	Харчова цінність, ккал/100г	Висновки
	Чорна смородина	Імбир	Цукор	Петрушка	Кедрові горіхи				
1.	85,5	1,5	6	1	6	4,1	9,4	98,42	Кислий смак із слабо вираженим горіховим присмаком та запахом, колір - фіолетовий;
2.	83,3	1,6	7	1-1	7	4,2	10,2	108,42	Приємний, солодко-кислий з горіховим присмаком та запахом, колір - фіолетовий;
3.	81,1	1-7	8	1,2	8	4,3	11,7	118,42	
4.	78,9	1,8	9	1,3	9	4,3	12,2	128,47	Гіркий з вираженим горіховим присмаком та запахом, колір - темно-фіолетовий;

Із вищезазначених даних встановлено, що соус, який містить чорну смородину у кількості (81,1...83,3) % та кедрові горіхи у кількості (7...8) %, тобто приклади рецептур № 2, 3 характеризуються оптимальним співвідношенням показників біологічної, харчової та органолептичної характеристики готового продукту.

Технічний результат полягає у підвищенні біологічної цінності соусу плодового за рахунок збагачення його вітаміном С та високопоживними рослинними компонентами для підвищення харчової цінності, а також розширення асортиментного ряду продукції зі збереженням високих органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад соусу, що містить чорну смородину, цукор, який **відрізняється** тим, що додатково введено імбир, петрушку та кедрові горіхи, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

чорна смородина 81,1...83,3
 імбир 1,6...1,7
 цукор 7...8
 петрушка 1,1...1,2
 кедрові горіхи 7...8.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
 вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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