



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **58945** (13) **U**
(51) МПК**A23L 1/24 (2006.01)****A23L 1/29 (2006.01)****A23L 1/0524 (2006.01)****A23L 1/225 (2006.01)**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) СОУС-МАЙОНЕЗ "СТУДЕНТСЬКИЙ"**

1

2

(21) u201012733**(22)** 27.10.2010**(24)** 26.04.2011**(46)** 26.04.2011, Бюл.№ 8, 2011 р.**(72)** АНТОНЕНКО АРТЕМ ВАСИЛЬОВИЧ, КРАВ-
ЧЕНКО МИХАЙЛО ФЕДОРОВИЧ, МИХАЙЛИК ВА-
ЛЕНТИН СЕРГІЙОВИЧ, МАРЦИН ТЕТЯНА ОЛЕК-
САНДРІВНА, КРИВОРУЧКО ІРИНА МИКОЛАЇВНА**(73)** АНТОНЕНКО АРТЕМ ВАСИЛЬОВИЧ, КРАВ-
ЧЕНКО МИХАЙЛО ФЕДОРОВИЧ, МИХАЙЛИК ВА-ЛЕНТИН СЕРГІЙОВИЧ, МАРЦИН ТЕТЯНА ОЛЕК-
САНДРІВНА, КРИВОРУЧКО ІРИНА МИКОЛАЇВНА
(57) Соус-майонез, що містить олію, гірчицю, сіль,
цукор, оцет, який **відрізняється**, тим що викорис-
товується композиційна суміш на основі БЖД "Су-
пер" ECO, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину
GRINDSTED YF738, лактату кальцію E327 та ком-
позиція оливкової, горіхової та лляної олій.

Корисна модель відноситься до галузі харчо-
вої промисловості та ресторанного господарства і
полягає у виробництві соусів підвищеної харчової
цінності на основі композиційних сумішей, дієтич-
них добавок та олій.

На сьогодні більшість речовин, що збагачують
харчові продукти, мають штучне походження (ві-
тамінні та мінеральні комплекси). Саме тому у ба-
гатьох цивілізованих країнах зріс попит на біологі-
чно активні харчові комплекси (дієтичні добавки), у
яких джерелом біологічно-активних речовин є при-
родна сировина, переважно рослинного похо-
дження [Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх
властивості та використання у виробництві проду-
ктів та напоїв. Мат. науково-практичної конферен-
ції. 30.06 - 4.07.2003].

Виробництво функціональних продуктів харчу-
вання, які задовольняють фізіологічні потреби лю-
дини у харчових речовинах та енергії, а також ви-
конують профілактичні та лікувальні цілі, є
актуальною задачею для харчової промисловості.

Надзвичайно актуальною є розробка техноло-
гій страв зі зниженим вмістом холестерину та під-
вищенням вмістом фізіологічно необхідних нутрієн-
тів.

У зв'язку з цим розробка новітніх технологій
передбачає використання рослинних харчових
речовин з високими функціонально-
технологічними і біологічними властивостями.

В якості функціональних компонентів, які на-
дають харчовим продуктам функціональних влас-
тливостей, доцільно використовувати білково-
жирову добавку "Супер" ECO, гуміарабік
"FIBREGUM™", пектин GRINDSTED YF738, лактат
кальцію E327 оливкову, горіхову, лляну, олії.

Традиційний спосіб виробництва соусу-
майонезу, полягає в тому, що до відокремлених
сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчи-
цю, сіль, цукор і ретельно перемішують. При без-
перервному збиванні у суміш вводять тонкою ців-
кою охолоджену до 16-18°C рафіновану олію і
продовжують збивати до утворення емульсії з од-
норідною консистенцією. Потім додають оцет і
ретельно перемішують.

Недоліком даного виду соусу є дефіцит фізіо-
логічно необхідних нутрієнтів, відсутність ПНЖК
родини ω-3 та підвищений вміст холестерину.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує за-
вдання виробництва нових соусів-майонезів зі
зниженим вмістом холестерину та підвищеною
харчовою цінністю.

В основу корисної моделі покладено завдання
створення технології приготування соусу-майонезу
на основі композиційної суміші з білково-жирової
добавки "Супер" ECO (ТУ У 13693522.002-96), гу-
міарабіку "FIBREGUM™" (Висновок санітарно-
епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/6854 від
16.02.2006), пектину GRINDSTED YF738, лактату

(19) **UA** (11) **58945** (13) **U**

кальцію E327 (ТУ 9229-001-76532320-2005), та композиційної суміші оливкової, горіхової, лляної олій, що дає можливість отримувати продукт функціонального призначення протягом року.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва соусу-майонезу "Студентський". Композиційну суміш на основі БЖД "Супер" ECO, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину GRINDSTED YF738, лактату кальцію E327 у співвідношенні 10:6:2:2 гідратуємо протягом 45 хв. при t=60-65°C. Додаємо сіль, цукром та гірчицю. При постійному односторонньому перемішуванні, поступово тонкою цівкою вливаємо розроблену композицію оливкової, горіхової та лляної олій у співвідношенні 7:2:1. Ретельно збиваємо суміш до утворення густої однорідної маси і додаємо оцет. Новим у корисній моделі, яка заявляється є те, що:

вилучення яєчних жовтків призводить до зменшення кількості холестерину в харчовому продукті;

при додаванні БЖД "Супер" ECO, гуміарабіку "FIBREGUM™" пектину GRINDSTED YF738 та лактату кальцію E327 відбувається збагачення соусу життєво необхідними поживними нутрієнтами та харчовими волокнами;

заміна соняшникової олії на композиційну суміш оливкової, горіхової, лляної олій, підвищує вміст мононенасичених та поліненасичених жирних кислот родини ω -3 (ліноленової кислоти) та ω -6 (лінолевої кислоти).

Виробництво соусу-майонезу "Студентський"

Соус виготовляється за розробленою рецептурою (табл.1) і технологією:

Таблиця 1

Рецептура соусу-майонезу "Студентський"

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Композиційна суміш олій:		
оливкова	497	497
горіхова	142	142
лляна	71	71
Гірчиця	25	25
БЖД ECO"Супер"	100	100
Гуміарабік "Fibregum"	60	60
Цукор	15	15
Лактат кальція E327	20	20
Пектин	20	20
Оцет 3%	50	50
Вихід соусу	-	1000

Технологія соусу-майонез "Студентський".

Композиційну суміш на основі БЖД "Супер" ECO, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину GRINDSTED YF738 та лактату кальцію E327 у співвідношенні 10:6:2:2 гідратуємо протягом 45 хв. при t 60-65°C. Додаємо сіль, цукром та гірчицю. При постійному односторонньому перемішуванні, поступово тонкою цівкою вливаємо розроблену композицію оливкової, горіхової та лляної олій у співвідношенні 7:2:1. Ретельно збиваємо харчову систему до утворення густої однорідної маси і додаємо оцет.

Запропонований спосіб виробництва соусу-майонез "Студентський" дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеним вмістом фізіологічно необхідних макро- та мікронутрієнтів, зокрема, ПНЖК родини ω -3 та харчових волокон (табл.2). Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової цінності та зниженим вмістом холестерину.

Таблиця 2

Хімічний склад соусу-майонез "Студентський"

Показники	Соус майонез "Студентський"		
	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білки	1,5	4,8	37,1
Жири	76,8	70,4	-8,3
Вуглеводи	5,32	3,64	-31,6
Харчові волокна	0,2	7,3	3550,0
K	34,4	194,3	464,8
Ca	16,6	267,4	1510,8
Mg	14,5	37,5	158,6

Продовження таблиці 2

Хімічний склад соусу-майонез "Студентський"

Показники	Соус майонез "Студентський"		
	Контроль	Дослід	Різниця, %
P	37	87,2	135,7
Fe	0,2	1,6	700,0
B ₁	0,02	0,1	400,0
B ₂	0,05	0,04	-20,0
PP	0,2	0,4	100,0

Соус-майонез "Студентський" порівняно з традиційним майонезом має краще збалансований хімічний склад за вмістом білків, жирів, мінераль-

них речовин, складних вуглеводів та знижений вміст холестерину.