



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 116507

(13) U

(51) МПК

A23L 27/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 12136**

(22) Дата подання заявки: **30.11.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.05.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.05.2017, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):

**Бонь Євгенія Михайлівна (UA),
Шеманська Євгенія Іванівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) МАЙОНЕЗНИЙ СОУС ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

(57) Реферат:

Майонезний соус підвищеної біологічної цінності містить жировий компонент, молоко сухе знежирене, цукор, сіль, гірчичний порошок, оцет 9 % та воду. Додатково містить суміш камеді гуару та ксантану, часник сушений та суміш перців мелену, а як жировий компонент - суміш, що містить нерафіновану рижієву олію та нерафіновану соняшникову олію.

UA 116507 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до олієжирової галузі, і може бути використана при приготуванні харчових емульсій, а саме: соусів, майонезів, промисловим способом або на підприємствах ресторанного господарства для дієтичного та лікувально-оздоровчого харчування.

5 Відомий майонез, який містить мас. %: суміш, що складається з соняшникової рафінованої дезодорованої олії та оливкової олії, узятих у масовому співвідношенні 1: (0,1-0,3) 20-80, суміш із свіжоприготовленого меланжу перепелиного яйця та солі кухонної, узятих у кількості 3-4 % від маси суміші, витриману при температурі 4-6 °C протягом 20-30 годин 2,0-10,0, цукор 1,9-3,0, сіль кухонну 0,1-1,1, оцтову кислоту 20 %-ну 0,5-4,0, порошок гірчиці 0,01-0,2, порошок пряно-ароматичних рослин 0,1-0,25, воду [патент UA 81576, A 23L 1/24, 2006].

10 Недоліком майонезу є низька біологічна цінність внаслідок незбалансованого вмісту поліненасичених жирних кислот родини ω -6 та ω -3, що обмежує споживання даного майонезу з лікувально-оздоровчою метою.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є майонез, рецептура якого включає

15 наступні компоненти, мас. %:

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| суміш, що складається з | |
| нерафінованої олії | |
| волоського горіха, | |
| нерафінованої гарбузової | |
| олії та рафінованої | |
| дезодорованої соняшникової | |
| олії, узятих у співвідношенні | |
| 1:1:0,7 | 60,5-65,4 |
| яєчний порошок | 3,5-5,0 |
| молоко сухе знежирене | 2,0-3,3 |
| цукор | 1,0-1,5 |
| сіль кухонна | 1,0-1,5 |
| гірчичний порошок | 0,25-0,4 |
| оцтова кислота 80 %-на | 0,3-0,55 |
| вода питна | решта. |
| [патент UA 65390, A 23L 1/24, 2006]. | |

Недоліком найближчого аналога є висока жирність, підвищений вміст холестерину, неоптимальний вміст поліненасичених жирних кислот родини ω -6 та ω -3 для лікувально-оздоровчого харчування.

20 В основу корисної моделі поставлена задача отримати майонезний соус підвищеної біологічної цінності зі збалансованим вмістом поліненасичених жирних кислот в межах рекомендованих для лікувально-оздоровчого харчування, а саме ω -6: ω -3 у співвідношенні (3-5):1.

25 Поставлена задача вирішується тим, що у складі заявленого майонезного соусу як жировий компонент використовують суміш рослинних олій, яка складається з нерафінованої рижієвої олії та нерафінованої соняшникової олії, узятих у співвідношенні 1:0,7 відповідно, додатково вносять суміш камеді гуару та ксантану, часник сушений, суміш перців мелена при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------------|-----------|
| суміш, що складається з | |
| нерафінованої рижієвої олії | |
| та нерафінованої | |
| соняшникової олії, узятих у | |
| співвідношенні 1:0,7 | |
| відповідно | 30,0-35,0 |
| суміш камеді гуару та | |
| ксантану | 0,3-0,4 |
| молоко сухе знежирене | 1,5-1,7 |
| цукор | 3,0-3,5 |
| сіль | 1,5-2,0 |
| оцет 9 % | 2,3-2,8 |
| гірчичний порошок | 0,3-0,5 |
| часник сушений | 0,1-0,3 |
| суміш перців мелена | 0,1-0,25 |
| вода | решта. |

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному: останнім часом відмічається зростання попиту на харчові продукти емульсійної природи, що містять жирові компоненти здатні забезпечувати необхідний фізіологічним потребам організму баланс есенціальних жирних кислот ω -6 та ω -3.

Рижієва олія цінується високим вмістом поліненасичених жирних кислот омега-3 і омега-6, співвідношення яких складає 1:0,6 відповідно, які благотворно впливають на серцево-судинну систему, зміцнюючи стінки судин і перешкоджаючи утворенню шкідливого холестерину, тим самим знижуючи ризик інфарктів і інсультів, а також покращують роботу головного мозку та підвищують концентрацію уваги. Також в олії містяться жиророзчинні вітаміни A, D, E, F і K; мікроелементи: калій, кальцій, залізо, особливо багато в ній магнію; біологічно активні речовини: фосфоліпіди, хлорофіл, фітонциди, протеїни.

Рижієва олія має бактерицидну, протизапальну, ранозагоювальну, протипухлинну, антисклеротичну дію, запобігає передчасному старінню.

Пропонована рецептура відрізняється від аналога тим, що як жировий компонент вибрано суміш, яка складається з нерафінованої рижієвої олії та нерафінованої соняшникової олії, узятих у співвідношенні 1:0,7 відповідно, що забезпечує вміст поліненасичених жирних кислот у межах рекомендованих для лікувально-оздоровчого харчування, а саме ω -6: ω -3 у співвідношенні (3-5):1, що дозволяє отримати продукт з підвищеною біологічною цінністю, який може бути рекомендований для лікувально-оздоровчого харчування.

Приклади реалізації корисної моделі наведено в таблиці.

Таблиця

| Рецептурні компоненти, % | Номер прикладу | | | | |
|--|--|---|--|---|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Суміш, що складається з нерафінованої рижієвої олії та нерафінованої соняшникової олії, узятих у співвідношенні 1:0,7 відповідно | 25,0 | 30,0 | 30,0 | 35,0 | 40,0 |
| Суміш камеді гуару та ксантану | 0,5 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,2 |
| Молоко сухе знежирене | 1,7 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,7 |
| Цукор | 3,0 | 3,0 | 3,5 | 3,0 | 3,5 |
| Сіль | 1,5 | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 2,0 |
| Оцет 9 % | 2,3 | 2,5 | 2,6 | 2,6 | 2,8 |
| Гірчичний порошок | 0,4 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 |
| Часник сушений | 0,1 | 0,2 | 0,25 | 0,3 | 0,3 |
| Суміш перців мелена | 0,1 | 0,15 | 0,2 | 0,25 | 0,2 |
| Вода | 65,4 | 60,25 | 59,55 | 54,95 | 48,8 |
| Висновки | нестійка емульсія, неоднорідна консистенція типу дуже густої сметани | стійка емульсія, однорідна консистенція типу густої сметани | стійка емульсія, однорідна консистенція, органолептичні показники властиві майонезному соусу | стійка емульсія, однорідна консистенція типу рідкої сметани | нестійка емульсія, рідка консистенція, смак не властивий майонезному соусу |

Технічним результатом запропонованої рецептури майонезного соусу є можливість отримання готового продукту підвищеної біологічної цінності з оптимальним вмістом поліненасичених жирних кислот в межах рекомендованих для лікувально-оздоровчого харчування, а саме ω -6: ω -3 у співвідношенні 3:1, із відсутністю холестерину, покращеними органолептичними властивостями.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Майонезний соус підвищеної біологічної цінності, що містить жировий компонент, молоко сухе знежирене, цукор, сіль, гірчичний порошок, оцет 9 % та воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить суміш камеді гуару та ксантану, часник сушений та суміш перців мелену, а як жировий компонент - суміш, яка містить нерафіновану рижієву олію та нерафіновану соняшникову олію, узяті у співвідношенні 1:0,7, відповідно, з наступним рецептурним співвідношенням, мас. %:
- | | |
|--|-----------|
| суміш, що містить нерафіновану рижієву олію та нерафіновану соняшникову олію, узяті у співвідношенні 1:0,7, відповідно | 30,0-35,0 |
| суміш камеді гуару та ксантану | 0,3-0,4 |
| молоко сухе знежирене | 1,5-1,7 |
| цукор | 3,0-3,5 |
| сіль | 1,5-2,0 |
| оцет 9 % | 2,3-2,8 |
| гірчичний порошок | 0,3-0,5 |
| часник сушений | 0,1-0,3 |
| суміш перців мелена | 0,1-0,25 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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