



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **108165** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 12078	(72) Винахідник(и): Дзюба Надія Анатоліївна (UA), Копитова Валерія Сергіївна (UA), Басараб Віталій Віталійович (UA)
(22) Дата подання заявки: 07.12.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.07.2016	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.07.2016, Бюл.№ 13	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ МОЛОЧНОГО "МУШКЕТЕР"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування соусу молочного "Мушкетер" містить молочну основу, вершкове масло, борошно пшеничне, воду та цукор. Вона додатково містить розчин глютину, отриманий із колагенового препарату, корінь селери, корінь петрушки та суміш пряних трав, а як молочну основу - кисломолочний напій.

UA 108165 U

Корисна модель належить до ресторанного та оздоровчого харчування і може бути використана на підприємствах харчової промисловості, а також на підприємствах, що надають послуги харчування.

За даними Міністерства охорони здоров'я (МОЗ) за останні десятиліття є тенденція до зниження імунітету населення. Основними чинниками, які сприяють його погіршенню - це екологія та неправильний спосіб життя. Тому актуальним є розробка та впровадження продуктів функціонального призначення. Одним з основних напрямків профілактики захворювань таких як остеопороз та остеохондроз в розвинутих країнах є використання високобілкових біологічно-активних добавок (БАД), які містять в своєму складі білки або гідролізати білків, які здатні легко засвоюватись організмом людини. Колаген, виділений з вторинної рибної колагеновмісної сировини, ідентичний колагену людини і тому може вбудовуватись в структуру колагену людини, що дає можливість його використання у складі функціональних продуктів.

В Україні продуктів, що містять легкозасвоюваний колаген, недостатньо. Очевидна необхідність цих продуктів для населення у зв'язку з поширенням низки захворювань, пов'язаних з порушенням роботи ферментної системи організму.

Відомий соус молочний. Соус молочний містить такі компоненти за наступним співвідношенням, г на 1 000 г готового продукту:

молочна основа(молоко)	750
масло вершкове	50
борошно пшеничне	50
вода	250
цукор	10

(див. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт. -сост.: А.И. Здобнов, Б.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К... 2008.- с. 656).

Склад даного соусу обрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

молочна основа;
масло вершкове;
борошно пшеничне;
вода;
цукор.

Але соус молочний за прототипом має дуже низьку харчову цінність, низький вміст білків та недовготривалий строк зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений склад композиції для приготування соусу молочного "Мушкетер", в якому шляхом введення додаткових компонентів та заміни молочної основи забезпечити одержання готового продукту з підвищеною харчовою цінністю, збагаченого білками та з довготривалим строком зберігання.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування соусу молочного "Мушкетер", що містить молочну основу, вершкове масло, борошно пшеничне, воду та цукор, тим, що, на відміну від прототипу, додатково він містить розчин глютину, отриманий із колагенового препарату, корінь селери, корінь петрушки та суміш пряних трав, а як молочну основу - кисломолочний напій, за наступним співвідношенням компонентів, г на 1000 г готового продукту:

корінь петрушки	5...7
корінь селери	5...7
суміш пряних трав	5...7
цукор	10...20
борошно пшеничне	30...40
масло вершкове	40...50
розчин глютину	40...50
вода	250...350
кисломолочний напій	решта.

Як кисломолочний напій композиція містить кефір або йогурт.

Найважливіший будівельний матеріал організму це білки, тому дуже важливо включати їх до раціону. Недостатність білків, а саме колагену, призводить до різноманітних захворювань суглобів та кісток, таких як остеопороз та остеохондроз. Продуктів, що містять легкозасвоюваний колаген недостатньо. Це пояснює необхідність досліджень в даному напрямку з метою створення основ для розробки нових харчових продуктів з введенням БАД, які містять тваринні білки, що добре засвоюються організмом людини.

Використання кефіру або йогурту, значно підвищує засвоюваність соусу організмом людини. Справа в тому, що молекули молока при настільки тісній взаємодії з кефірними грибками при певних умовах породжують розмноження корисних для організму бактерій, які набагато простіше засвоює людський організм. Молочний казеїн засвоюється не дуже добре навіть

5 абсолютно здоровим шлунком людини, але після того, як кефірні грибки над ним попрацюють, все буде набагато простіше і краще. Більш того, кефір здатний заповнити недолік деяких елементів і вітамінів. Наприклад, в цьому напої міститься дуже велика кількість міді, фтору, йоду, а також вітамінів - найбільше там вітамінів групи В. Завдяки тому, що в напої присутній вітамін В, кефір впливає на величезну кількість процесів, що відбуваються в організмі, та

10 насамперед, він засвоюється центральною нервовою системою.

Йогурт засвоюється краще, ніж інші молочні продукти: навіть ті люди, які страждають алергією на білки молока, можуть його вживати, особливо це стосується дітей та дорослих, які не переносять лактозу. В 100 грамах йогурту (1,5 % жирності) приблизно 60 ккал; є жирні й органічні кислоти, жири, білки, вуглеводи, холестерин; вітаміни А, Б, РР; мінерали - калій, кальцій, магній, натрій, сірка, фосфор, залізо, цинк, йод, мідь, марганець, хром, молібден, кобальт. Ферменти, що містяться в цьому кисломолочному диві, здатні вивести з організму

15 непотрібні продукти обміну речовин, тим самим сприяючи підвищенню імунітету.

Введення розчину глютину до соусу молочного "Мушкетер" збагачує його легкозасвоюваною формою колагену, оксилізином та оксипроліном, а також незамінними амінокислотами та мінеральними речовинами (калій, натрій, магній, кальцій, фосфор тощо).

20 Соус молочний "Мушкетер" готували наступним чином.

Розчин глютину отримували з колагенового препарату (патент України № 79357) шляхом нагрівання та витримування при температурі 85-90 °С впродовж 30 хвилин.

Нарізані соломкою корінь селери та корінь петрушки пасерували з жиром тваринним. Пасероване на вершковому маслі борошно пшеничне розводили гарячою водою з розчином глютину, додавали пасеровані корінь селери та корінь петрушки, охолоджували до 50-55 °С, змішували з кефіром або йогуртом, вводили сіль, цукор та суміш пряних трав. Отриманий молочний соус охолоджували та подавали при температурі 10-15 °С.

25

Компоненти брали за наступним співвідношенням, г на 1000 г готового продукту:

корінь петрушки	5...7
корінь селери	5...7
суміш пряних трав	5...7
цукор	10...20
борошно пшеничне	30...40
масло вершкове	40...50
розчин глютину	40...50
вода	250...350
молочна основа	решта.

30 Приклади приготування соусу молочного "Мушкетер".

Приклад 1.

Приготували соус молочний "Мушкетер" як описано вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, г на 1000 г готового продукту:

корінь петрушки	5
корінь селери	5
суміш пряних трав	5
цукор	10
борошно пшеничне	30
масло вершкове	40
розчин глютину	40
вода	250
кефір з жирністю 2,5 %	615.

Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці 1. Характеристика згустків соусу молочного "Мушкетер" наведена в таблиці 2. Мікробіологічні показники соусу молочного "Мушкетер" представлені в таблиці 3.

35

Приклад 2.

Приготували соус молочний "Мушкетер" як описано вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, г на 1000 г готового продукту:

корінь петрушки	6
корінь селери	6
суміш пряних трав	6

цукор	15
борошно пшеничне	35
масло вершкове	45
розчин глютину	45
вода	300
йогурт 2,5 %	615.

Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці 1. Характеристика згустків соусу молочного «Мушкетер» наведена в таблиці 2. Мікробіологічні показники соусу молочного «Мушкетер» представлені в таблиці 3.

Приклад 3.

- 5 Приготували соус молочний «Мушкетер» як описано вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, г на 1000 г готового продукту:

корінь петрушки	7
корінь селери	7
суміш пряних трав	7
цукор	20
борошно пшеничне	40
масло вершкове	50
розчин глютину	50
вода	350
йогурт 2,5 %	615.

Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці 1. Характеристика згустків соусу молочного «Мушкетер» наведена в таблиці 2. Мікробіологічні показники соусу молочного «Мушкетер» представлені в таблиці 3.

- 10 Було досліджено фізико-хімічні, структурно-механічні та органолептичні показники соусу молочного «Мушкетер», одержаного за прикладами 1, 2, 3 (дані наведені в таблицях 1-3). Визначали вміст сухих речовин на приладі Чижової та титровану кислотність одержаного молочного соусу. Встановлено, що додавання розчину глютину поліпшує органолептичні показники соусу молочного, що дає можливість без проблем впроваджувати соус на підприємствах ресторанного господарства.

- 15 Б результати аналізу проведеного дослідження густини соусу молочного «Мушкетер» можна зробити висновок, що густина соусу із введенням розчину глютину підвищується. Кислотність соусу, що заявляється, майже не відрізняється від кислотності соусу молочного без додавання розчину глютину, отриманого із колагенового препарату. Показник плинності із збільшенням кількості введення розчину глютину збільшується.

- 20 На підставі наведених даних можна зробити висновок, що введення розчину глютину до молочного соусу «Мушкетер» не суттєво змінює фізико-хімічні та структурно-механічні властивості і не потребує змін у технологічному процесі виробництва. Тобто використання розчину глютину, який отриманий із колагенового препарату можна рекомендувати для впровадження у виробництво молочних соусів.

Завдяки використанню розчину глютину, кореню селери, кореню петрушки, суміші пряних трав та іншої молочної основи з'являється можливість розширення асортименту молочних соусів, які відносяться до класу функціональних продуктів.

- 30 Крім того, в комплексному лікуванні продукт дає можливість досить швидко відновлювати функції організму, зупиняє розвиток хвороб кісток та суглобів.

Перевагою соусу молочного «Мушкетер», що заявляється, порівняно з прототипом є збільшення вмісту легкозасвоюваного білку, збільшення терміну зберігання продукту в 2 рази та надання готовому продукту функціональних властивостей за рахунок використання розчину глютину.

- 35 Запропонований соус молочний «Мушкетер» може бути використано як на міні-заводах, так і в закладах ресторанного господарства.

Таблиця 1

Органолептичні показники соусу молочного "Мушкетер"

Показник	Характеристика молочного соусу
Зовнішній вигляд та консистенція	Ніжний, достатньо в'язкий
Смак та запах	Чистий, кисломолочний, без стороннього запаху та смаку, з ярко вираженим смаком пряних трав
Колір	Білий, рівномірний по всій масі, з вкрапленням зелених пряних трав

Таблиця 2

Характеристика згустків соусу молочного "Мушкетер"

Показник	Норма молочного соусу
Масова частка жиру %, не менш	2,5
Масова частка сухого залишку молока %, не менш	10
Активна кислотність рН, не менш	4,40±0,05
Присутність фосфатази	Не спостерігається
В'язкість 100 см згустку, с	8,57±0,05
Вологоутримуюча здатність, %	90,5±1

Таблиця 3

Мікробіологічні показники соусу молочного "Мушкетер"

Показник	Норма для молочного соусу
Бактерії кишкових паличок (БГКП) колі форми, в 0,1 см ³	Не спостерігається
Патогенні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду Сальмонела, в 25,0 г	Не спостерігається
S. aureus, в 10 г	Не спостерігається

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Композиція інгредієнтів для приготування соусу молочного, що містить молочну основу, вершкове масло, борошно пшеничне, воду та цукор, яка **відрізняється** тим, що додатково містить розчин глютину, отриманий із колагенового препарату, корінь селери, корінь петрушки та суміш пряних трав, а як молочну основу - кисломолочний напій, за наступним співвідношенням компонентів г на 1000 г готового продукту:
- | | |
|---------------------|-----------|
| корінь петрушки | 5...7 |
| корінь селери | 5...7 |
| суміш пряних трав | 5...7 |
| цукор | 10...20 |
| борошно пшеничне | 30...40 |
| масло вершкове | 40...50 |
| розчин глютину | 40...50 |
| вода | 250...350 |
| кисломолочний напій | решта. |
2. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що як кисломолочний напій вона містить кефір або йогурт.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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