



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15328 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23B 4/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

1

2

(21) u200600622

(22) 23.01.2006

(24) 15.06.2006

(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.

(72) Нгуєн Чи Кієн, RU

(73) ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КИНГ-ЛИОН ФУДС", RU

(57) Спосіб виробництва соусу для продуктів швидкого приготування, що включає приготування основи та додавання смакових і ароматичних домішок з їх ретельним перемішуванням, який **відрізняється** тим, що спочатку в бак для приготування соусу кладуть пальмову олію та тваринний жир, розтоплюють і нагрівають до температури 110°C,

після цього в бак кладуть основу - подрібнений м'ясний фарш, цибулю і часник, та смажать до температури 119°C, доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, причому при температурі 119°C додають попередньо обсмажену томатну пасту, через 2-3 хвилини - червону молоту паприку та пряності, а при температурі 115°C - сіль та глутамат натрію, продовжуючи процес смаження до повного розчинення солі та глутамату натрію, далі виключають пару та охолоджують, додаючи при температурі 80°C вітаміни і антиоксидант, після цього готовий соус зливають в окремі місткості та подрібнюють.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва соусів, і призначено для реалізації в роздрібній торгівлі у складі продукту швидкого приготування та безпосереднього вживання в їжу як приправи до страви швидкого приготування.

Соуси надають стравам, приготованим з того ж самого продукту, різний смак, збільшуючи можливість різноманітності їжі. Правильний підбір соусу та уміле його приготування в багатьох визначає харчувальні та смакові якості страви.

Відомо способи приготування соусів до других страв - гострого, гострого з яблуками, бархатистого, гірничного на майонезі, гірничного на сметані, грибного, сметанного, з хрону на майонезі, з хрону на сметані [Цвек Дарія. До святкового столу, - "Каменярь", Львів, 1976].

Усі ці соуси необхідно подавати до других гарячих або холодних страв відразу, і вони не розраховані на зберігання.

Відомо звичайний кулінарний спосіб приготування м'ясного соусу, який полягає в тому, що м'ясо жарять разом з цибулею, морквою, петрушкою, селерою і додають воду або бульйон [Краткая энциклопедия домашнего хозяйства, "Советская энциклопедия", М. - 1966, с.1088].

Соус, отриманий цим способом, призначено для жареного м'яса, птиці, дичини.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є спосіб приготування соусу для загального харчування, згідно з яким готують основу - овоче-

ве пюре, в яке за визначеною рецептурою додають томатну пасту з водою, сіль, цукор та смаково-ароматичні домішки (перець, часник, лавровий лист, тмин тощо), отриману суміш ретельно перемішують, кип'ятять 2-3 хвилини, додають лимонну кислоту, знову ретельно перемішують та двічі подрібнюють на колоїдній [UA 323355 A, A23L 1/212, 1996].

Соус, що виготовляють зазначеним способом, по-перше, є овочевим, по-друге, не може бути використано у складі продукту швидкого приготування та безпосереднього вживання в їжу як приправи до страви швидкого приготування. Крім того, такий соус не можна зберігати.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити спосіб виробництва соусу - для гуляшу, по-мексиканськи, по-бомбейськи, по-грецьки - для страв швидкого приготування, який би мав високі органолептичні та фізико-хімічні показники, натуральний смак та аромат, відносно довгий термін зберігання та був би зручним у використанні.

Поставлену задачу вирішують тим, що у способі виробництва соусу для продуктів швидкого приготування, який включає приготування основи та додавання смакових і ароматичних домішок з їх ретельним перемішуванням, згідно з корисною моделлю, спочатку в бак для приготування соусу кладуть пальмову олію та тваринний жир, розтоплюють та нагрівають до температури 110°C, після цього в бак кладуть основу - подрібнений м'ясний фарш, цибулю і часник та смажать до температури

(19) UA (11) 15328 (13) U

119°C, доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, причому при температурі 119°C додають попередньо обсмажену томатну пасту, через 2-3 хвилини - червону молоту паприку та пряності, а при температурі 115°C - сіль та глутамат натрію, продовжуючи процес смаження до повного розчинення солі та глутамату натрію, далі виключають пару та охолоджують, додаючи при температурі 80°C вітаміни і антиоксидант, після цього готовий соус зливають в окремі місткості та подрібнюють.

Соус для продуктів швидкого приготування, що отримують при використанні способу, який заявляється, має високі органолептичні та фізико-хімічні показники. Смак його відповідає асортименту і властивий однойменному соусу, приготованому звичайним кулінарним способом. Соус зручний у використанні і має термін зберігання - 6 місяців.

Спосіб здійснюють наступним чином.

Спочатку готують сировину та півфабрикати до виробництва.

М'ясо сортують, розморожують, миють та нарізають на шматочки і подрібнюють на електричний м'ясорубці до фаршоподібного стану.

Цибулю та часник сортують, часник розділяють на зубчики, очищують вручну або на машинах різного типу. Після цього це раз сортують і миють холодною водою. Потім цибулю та часник подрібнюють на овочерізці на шматочки розміром не більше 2мм.

Томатну пасту попередньо пасерують при те-

мпературі 106-108°C протягом 15-20 хвилин до темно-коричневого кольору.

Солоні або мариновані огірки інспектують та подрібнюють на овочерізці на шматочки не менше 2мм.

Пальмову олію та тваринний жир кладуть в бак для приготування соусу, розтоплюють та нагрівають до температури 110°C. після цього в бак кладуть подрібнений м'ясний фарш, цибулю і часник та смажать до температури 119°C, доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору. При температурі 119°C додають попередньо обсмажену томатну пасту, а через 2-3 хвилини - червону молоту паприку та пряності. При температурі 115°C додають сіль та глутамат натрію. Продовжують процес об смаження до повного розчинення солі та глутамату натрію.

Далі виключають пару та охолоджують. При температурі 80°C додають вітаміни і антиоксидант. Готовий соус зливають в окремі місткості та подрібнюють.

Подрібнений соус при температурі 37-40°C подають на фасування в пакети масою від 5 до 100г з термостійких багатощарових матеріалів на основі поліпропіленових плівок або полімерних матеріалів, що термічно зварюються.

Соуси зберігаються при температурі 0-25°C в сухих приміщеннях. Термін зберігання становить 6 місяців.

В таблиці 1 подано органолептичні показники соусу, приготованому способом, що заявляється.

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна желеподібна маса
Колір	Від світло-коричневого до темно-коричневого
Аромат та смак	Пряний, в міру гострий, зі смаком, відповідним до асортименту (курки, яловичини, свинини, риби, грибів тощо), властивий однойменному соусу, приготованому звичайним кулінарним способом
Консистенція	Допускаються поодинокі шматочки розварених овочів та м'яса

В таблиці 2 подано фізико-хімічні показники соусу, приготованому

Таблиця 2

Назва показника		Значення показника
Масова частка вологи, %, не більше		15
Кислотність, що титрується, у перерахунку на яблучну кислоту, %		0,3-2,5
Масова частка жиру, %, не менше	По-бомбейські	55
	Для гуляшу	45
	По-мексиканські	45
	По-грецькі	45
Масова частка повареної солі, %, не менше	По-бомбейські	8,5
	Для гуляшу	8,5
	По-мексиканські	8,5
	По-грецькі	8,5
Масова частка сухих речовин, %, не менше	По-бомбейські	20
	Для гуляшу	35
	По-мексиканські	35
	По-грецькі	35

