



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **15329** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A23B 4/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

1

2

(21) u200600626

(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 як основу використовують м'ясний фарш, який в баці для приготування соусу заливають розтопленою пальмовою олією і ретельно розмішують, потім додають тваринний жир та

перемішують мішалкою, далі додають подрібнений м'ясний фарш, смажать до температури 110°C, доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, додаючи при температурі 150°C цибулю та часник і підсмажуючи до золотистого кольору, а при температурі 90°C - сіль і глутамат натрію, продовжуючи процес смаження до повного розчинення солі та глутамату натрію, після чого при температурі 110°C додають пряності, доводять температуру до 117°C протягом 10 хвилин, далі виключають пару та охолоджують, додаючи при температурі 80°C вітаміни і антиоксидант і при температурі 70°C - ароматизатори, після чого 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 їжу. 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, гірчичного на майонезі, гірчичного 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 эн-

циклопедия 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 - овочеве 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 - курячого, валового, свинячого, рибного, грибного - для страв

(13) **U**

(11) **15329**

(19) **UA**

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 собі виробництва соусу для продуктів швидкого приготування, який включає приготування основи та додавання смакових і ароматичних домішок з їх ретельним перемішуванням, згідно з винаходом, як основу використовують м'ясний фарш, який в баці для приготування соусу заливають розтопленою пальмовою олією і ретельно розмішують, потім додають тваринний жир та перемішують мішалкою, далі додають подрібнений м'ясний фарш, смажать до температури 110°C, доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, додаючи при температурі 150°C цибулю та часник і смажачи до золотистого кольору, а при температурі 90°C - сіль і глутамат натрію, продовжуючи процес смаження до повного розчинення солі та глутамату натрію, після чого при температурі 110°C додають прянощі, доводять температуру до 117°C протягом 10 хвилин, далі виключають пару та охолоджують, додаючи при температурі 80°C вітаміни і антиоксидант і при температурі 70°C - ароматизатори, після чого 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 (курки, яловичини, свинини, риби, грибів тощо) і властивий однойменному соусу, приготованому звичайним кулінарним способом. Соус зручний у використанні і має термін зберігання - 6 місяців.

Спосіб приготування соусу курячого, валового, свинячого, рибного, грибного здійснюють наступним чином.

Спочатку готують сировину та півфабрикати до виробництва.

М'ясо сортують, розморожують, миють та нарізають на шматочки і подрібнюють на

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

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

Для приготування соусу спочатку розтопленою пальмовою олією заливають м'ясний фарш в баці для приготування соусу і ретельно розмішують. Потім додають тваринний жир та перемішують мішалкою. Далі додають подрібнений м'ясний фарш, смажать до температури 110°C, доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору. При температурі 150°C додають цибулю та часник і смажать до золотистого кольору. При температурі 90°C додають сіль і глутамат натрію. Продовжують процес смаження до повного розчинення солі та глутамату натрію.

При температурі 110°C додають прянощі, доводять температуру до 117°C протягом 10 хвилин. Далі виключають пару та охолоджують. При температурі 80°C додають вітаміни і антиоксидант. При температурі 70°C додають ароматизатори. 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 багат шарових 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), 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 способом, що заявляється.

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	Курка	55
	Яловичина	45
	Свинина	55

Продовження таблиці 2

1	2	3
	Риба	65
Масова частка повареної солі, %, не менше	Курка	8,5
	Яловичина	8,5
	Свинина	6,5
	Риба	7,0
Масова частка сухих речовин, %, не менше	Курка	20
	Яловичина	35
	Свинина	20
	Риба	20