



УКРАЇНА

(19) UA (11) 16428 (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

(21) u200600624

(22) 23.01.2006

(24) 15.08.2006

(46) 15.08.2006, Бюл. № 8, 2006 р.

(72) Нгуєн Чи Кієн, RU

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

(57) 1. 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 подрібнене м'ясо, вмикають подачу пари і смажать при температурі 110°C при тиску 5 атм., доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, додаючи при температурі 110 °C часник та цибулю і смажачи до золотистого кольору протягом 40 хвилин, піднімаючи тиск від 2,5 до 5,0 атм., потім додають спочатку сіль і глутамат натрію при температурі 90 °C, а потім попередньо обсмажену томатну пасту або спочатку обсмажену томатну пасту, потім - сіль і глутамат натрію, далі вимикають подачу пари і починають охолоджувати, додаючи при температурі 80 °C антиоксидант, консерванти, ароматизатори, готовий соус зливають в окремі ємності та подрібнюють.

2

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що для розтоплення пальмову олію нагрівають до температури 40 °C при тиску не більше 2 атм.

3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що перед додаванням томатної пасти її обсмажують у пальмовій олії у співвідношенні 1:1 при температурі 106-108 °C до темно-коричневого кольору.

4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що при виробництві соусу м'ясного "Харчо" через 10 хвилин після додавання подрібненого м'яса додають чорний перець.

5. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що після додавання часнику та ріпчастої цибулі додають солоні огірки та обсмажують при температурі 110 °C до золотистого кольору, до впливання огірків на поверхню, а коли огірки спливають на поверхню, в бак додають обсмажену томатну пасту і ретельно перемішують протягом 5 хвилин до однорідної консистенції.

6. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що при виробництві соусу м'ясного "Харчо" перед додаванням антиоксиданту, консервантів та ароматизаторів при температурі не більше 100 °C додають лимонну кислоту.

7. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що при виробництві соусу м'ясного "Харчо" разом з оксидантом, консервантами та ароматизаторами додають вітаміни.

8. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що при виробництві соусу м'ясного "Солянка" лимонну кислоту додають разом з антиоксидантом, консервантами та ароматизаторами.

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 багатьом визначає харчовальні 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].

(13) U

(11) 16428

(19) UA

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 - 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 А, А23L1/212, 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 м'ясного „Харчо“ і соусу м'ясного „Солянка“ 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, 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 110°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, коли м'ясо стане червоно-коричневого кольору, після цього додають попередньо підсмажену томатну пасту та смажать 3-5 хвилин, далі виключають пару та охолоджують, додаючи при температурі не більше 100°C лимонну кислоту, а 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 виробництва соусу для харчо, для солянки - продуктів швидкого приготування 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.

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 110°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.

Коли м'ясо стане червоно-коричневого кольору, додають попередньо підсмажену томатну пасту та смажать 3-5 хвилин.

Далі виключають пару та охолоджують. При температурі не більше 100°C додають лимонну кислоту. 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 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

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 способом, що заявляється.

Таблиця

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	Для солянки	60
	Для харчо	60
Масова частка повареної солі, %, не менше	Для солянки	6,5
	Для харчо	6,5
Масова частка сухих речовин, %, не менше	Для солянки	12
	Для харчо	12

Корисна модель пояснюється прикладами.

Приклад 1

Спосіб виробництва соусу м'ясного „Харчо”

Спочатку пальмову олію кладуть в бак, нагрівають до температури 40°C при тиску не більше 2 атм. Після цього розтопленою пальмовою олією заливають приготований валовий фарш і ретельно розмішують. Потім додають валовий жир та перемішують мішалкою. Далі додають подрібнене валове м'ясо, включають пару і смажать до температури 110°C при тиску 5 атм., доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, додаючи при температурі 110°C спочатку часник, а потім ріпчасту цибулю і смажачи до золотистого кольору протягом 40 хвилин, піднімаючи тиск від 2,5 до 5,0 атм. Після цього додають сіль і глутамат натрію при температурі 90°C, а потім попередньо обсмажену томатну пасту. Томатну пасту обсмажують у пальмовій олії у співвідношенні 1:1 при температурі 106-108°C до темно-коричневого кольору. Далі все смажать 5 хвилин, виключають пару і починають охолоджувати, додаючи при температурі 100°C лимонну кислоту, а при температурі 80°C - вітаміни, антиоксидант, консерванти, ароматизатори. Готовий соус зливають в окремі місткості та подрібнюють.

Приклад 2

Спосіб виробництва соусу м'ясного „Солянка”

Спочатку пальмову олію кладуть в бак, нагрівають до температури 40°C при тиску не більше 2 атм. Після цього розтопленою пальмовою олією заливають приготований валовий фарш і ретельно розмішують. Потім додають валовий жир та перемішують мішалкою. Далі додають подрібнене валове м'ясо, включають пару і смажать до температури 110°C при тиску 5 атм., доки м'ясо не стане червоно-коричневого кольору, додаючи при температурі 110°C ріпчасту цибулю та часник і смажачи до золотистого кольору протягом 40 хвилин, піднімаючи тиск від 2,5 до 5,0 атм. Потім додають солені огірки та обсмажують при температурі 110°C при температурі 110°C до золотистого кольору, доки огірки всплывут на поверхню. Після цього в бак додають попередньо обсмажену томатну пасту. Томатну пасту обсмажують у пальмовій олії у співвідношенні 1:1 при температурі 106-108°C до темно-коричневого кольору. Далі все ретельно перемішують протягом 5 хвилин до однорідної консистенції. Після цього додають сіль і глутамат натрію при температурі 90°C, а потім попередньо обсмажену томатну пасту. Доводять до температури 117°C, виключають пару і починають охолоджувати, додаючи при температурі при температурі 80°C антиоксидант, консерванти, ароматизатори і лимонну кислоту. Готовий соус зливають в окремі місткості.