



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **109023**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 27/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 01072**

(22) Дата подання заявки: **08.02.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.08.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.08.2016, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Антоненко Артем Васильович (UA),
Тітаренко Марина Сергіївна (UA)**

(73) Власник(и):

**Антоненко Артем Васильович,
вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка,
Бородянський р-н, Київська обл., 07800
(UA),
Тітаренко Марина Сергіївна,
вул. Горького, 84, кв. 112, м. Чернігів, 14005
(UA)**

(54) СОУС-МАЙОНЕЗ "GINO"

(57) Реферат:

Соус-майонез містить яйця, соняшникову олію, гірчицю, сіль, цукор, оцет. Додатково додають каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол" та композиційну суміш дієтичних добавок, що складається з білково-жирової добавки "Супер" ECO, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327.

UA 109023 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві соусів підвищеної харчової цінності з використанням каротиновмісної дієтичної добавки "Мультикаренол".

На сьогодні більшість речовин, що збагачують харчові продукти, мають штучне походження (вітамінні та мінеральні комплекси). Саме тому у багатьох цивілізованих країнах виріс попит на біологічно активні харчові комплекси (дієтичні добавки), у яких джерелом біологічно-активних речовин є природна сировина, переважно рослинного походження [Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів та напоїв. Мат. науково-практичної конференції. 30.06-4.07.2003].

Виробництво функціональних продуктів харчування, які задовольняють фізіологічні потреби людини у харчових речовинах та енергії, а також виконують профілактичні та лікувальні цілі, є актуальною задачею для харчової промисловості.

Надзвичайно актуальною є розробка технологій страв зі зниженим вмістом холестерину та підвищеним вмістом фізіологічно необхідних нутрієнтів.

У зв'язку з цим розробка новітніх технологій передбачає використання рослинних харчових речовин з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями.

Як функціональні компоненти, які надають харчовим продуктам функціональних властивостей, доцільно використовувати каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол", білково-жирову добавку "Супер" ECO, гуміарабік "FIBREGUM™", пектин "GRINDSTED YF 738", лактат кальцію E327.

Традиційний спосіб виробництва соусу-майонезу, полягає в тому, що до відокремлених сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчицю, сіль, цукор і ретельно перемішують. При безперервному збиванні у суміш вводять тонкою цівкою охолоджену до 16-18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до утворення емульсії з однорідною консистенцією. Потім додають оцет і ретельно перемішують.

Недоліком даного виду соусу є дефіцит фізіологічно необхідних нутрієнтів, відсутність вітамінів антиоксидантої групи, каротиноїдів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення технології приготування соусу з підвищеним вмістом каротиноїдів та есенціальних нутрієнтів, що дає можливість отримувати продукт функціонального призначення протягом року.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва соусу-майонезу "Gino". В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення технології соусу-майонезу за рахунок розробки і використання композиційної суміші, що складається з білково-жирової добавки "Супер" ECO (ТУ У 13693522.002-96), гуміарабіку "FIBREGUM™" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/6854 від 16.02.2006), пектину "GRINDSTED YF 738" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/10963 від 27.02.2008), лактату кальцію E327 (ТУ 9229-001-76532320-2005). Спосіб виробництва соусу-майонезу, полягає в тому, що до відокремлених сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчицю, сіль, цукор, каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол" і ретельно перемішують. При безперервному збиванні у суміш вводять тонкою цівкою охолоджену до 16-18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до утворення емульсії з однорідною консистенцією. Потім додають оцет і ретельно перемішують.

Новим у корисній моделі, є те, що: технологія приготування соусу-майонезу "Gino" ґрунтується на використанні композиційної суміші дієтичних добавок (що складається з білково-жирової добавки "Супер" ECO, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327) та каротиномісної дієтичної добавки "Мультикаренол".

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином:

- при додаванні композиційної суміші дієтичних добавок та каротиномісної дієтичної добавки "Мультикаренол" відбувається збагачення соусу білковою складовою, харчовими волокнами, мінеральними речовинами та вітамінами антиоксидантної групи, каротиноїдами (лікопіном, лютеїном, бета-каротином);

Виробництво соусу "Gino" Соус виготовляється за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією:

Таблица 1

Рецептура соусу "Gino"

Назва сировини	Нетто, г
Олія соняшникова	62
Яйце куряче	10
Гірчиця	2,5
Цукор	2,5
Оцет	10
Сіль	1
Білково-жирова добавка	5
Гуміарабік "FIBREGUM™"	6
Пектин "GRINDSTED YF 738"	2
Лактат кальцію (E327)	2
Мультикаренол	2
Вихід соусу	105

Технологія соусу "Gino"

- Спосіб виробництва соусу-майонезу, полягає в тому, що до відокремлених сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчицю, сіль, цукор, каротиномісну дієтичну добавку "Мультикаренол" і композиційну суміш дієтичних добавок та ретельно перемішують. При безперервному збиванні у суміш вводять тонкою цівкою охолоджену до 16-18 °С соняшкову олію і продовжують збивати до утворення емульсії з однорідною консистенцією. Потім додають оцет і ретельно перемішують.
- Запропонований спосіб виробництва соусу "Gino" дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеним вмістом білка, харчових волокон, мінеральних речовин фізіологічно необхідних вітамінів антиоксидантної групи, каротиноїдів (лікопіну, лютеїну, бета-каротину) (табл. 2). Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової цінності: вітамінів антиоксидантної групи, каротиноїдів (лікопіну, лютеїну, бета-каротину).

Таблица 2

Хімічний склад соусу-майонез "Gino"

Показники	Добова потреба (ДП)	Соус-майонез "Gino"	
		Вміст речовин	Забезпечення ДП, %
Білок, г	100,00	3,41	3,41
Жири, г	75,00	75,07	99,76
Лінолева ЖК (омега 6), г	10,00	12,9	129,00
Ліноленова ЖК (омега 3), г	1,00	0,80	80,00
Олеїнова ЖК (омега 9), г	60,00	54,24	90,40
Харчові волокна, г	30,00	4,2	14
ВІТАМІНИ:			
Я-каротин, мг	1,20	1,2	100,00
Лікопін, мг	1,00	2	200,00
Лютеїн, мг	0,90	1,6	177,78
Вітамін В2, мг	1,80	0,04	2,22
Вітамін В6, мг	2,00	0,01	0,50
Вітамін В9, мкг	250,00	0,7	0,28
Вітамін В12, мкг	30,00	0,05	0,17
Вітамін Е, мг	150,00	31,7	21,13

Продовження Таблиці 2

МАКРОЕЛЕМЕНТИ:			
Ca, мг	1000,0	125,55	10,56
Mg, мг	400,00	31,2	8,30
K, мг	2500,0	14,07	0,56
P, мг	800,00	19,2	2,40
МІКРОЕЛЕМЕНТИ:			
Fe, мг	18,00	0,25	1,39
Cu, мкг	1000,0	8,3	0,83
Mn, мкг	2,00	2,9	145,00
F, мкг	750,00	5,5	0,73
Енергетична цінність, кКал	2300,00	710,9	30,91

- 5 Соус-майонез "Gino" порівняно з традиційним майонезом має краще збалансований хімічний склад за вмістом білка, мінеральних речовин, харчових волокон та вітамінів антиоксидантної групи, каротиноїдів (лікопіну, лютеїну, бета-каротину).

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Соус-майонез, що містить яйця, соняшникову олію, гірчицю, сіль, цукор, оцет, який **відрізняється**, тим що додатково додають каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол" та композиційну суміш дієтичних добавок, що складається з білково-жирової добавки "Супер" ССО, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327.

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