



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **115280**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 27/60 (2016.01)

A23L 29/206 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2016 10759	(72) Винахідник(и):	Вишнівецька Інна Володимирівна (UA), Бахмач Володимир Олександрович (UA)
(22) Дата подання заявки:	26.10.2016	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.04.2017		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.04.2017, Бюл.№ 7		

(54) СКЛАД СОУСУ "ЦЕЗАР"

(57) Реферат:

Склад соусу "Цезар" містить олію рослинну рафіновану, воду, стабілізатор, цукор білий кристалічний, кислоту харчову. Додатково містить соняшниковий концентрат, сіль та сушені трави, як харчову кислоту використовують лимонну, як стабілізатор використовують "Стабілекс", у наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

олія рослинна рафінована	30-34
стабілізатор "Стабілекс"	0,3-0,5
соняшниковий концентрат	2,5-3,5
цукор білий кристалічний	2,2
сіль	1,1
лимонна кислота	0,3-0,4
сушені трави (чебрець, кріп, петрушка)	0,4-0,6
вода	решта.

UA 115280 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва низькокалорійного емульсійного соусу.

Найбільш близьким є рецептура соусу [UA № 3517, A23L 1/24, 2004], що складається з наступних інгредієнтів, мас. %,

олія рослинна	1-30
емульгатор-загусник	1,0-20,0
емульгатор	1,8-2,2
цукор білий кристалічний	1,02-1,1
оцтова кислота	0,3
гірчичний порошок	0,02
сода питна	0,05
стабілізатор	0,8-1,0
консервант	0,03-0,04
вода	решта.

5 Недоліком цієї рецептури є підвищений вміст емульгуючих речовин і консервантів, низька біологічна цінність продукту та вміст оцтової кислоти, що є небажаним в рецептурі.

В основу корисної моделі поставлена задача створити соус зі зниженим вмістом жиру, покращеними смаковими властивостями та з підвищеним вмістом білку, мікро- та макроелементів шляхом додавання соняшникового концентрату і суміші сушених трав та розширити асортимент даного роду продуктів.

10 Поставлена задача вирішується тим, що соус містить олію рослинну рафіновану, воду, стабілізатор, цукор білий кристалічний, кислоту харчову. Згідно корисної моделі додатково містить соняшниковий концентрат як емульгуючу речовину багату на білок, сіль, суміш трав (чебрець, кріп, петрушка), як харчову кислоту використовують лимонну, як стабілізатор використовують "Стабілекс", у такому співвідношенні компонентів, %:

олія рослинна рафінована	30-34
стабілізатор "Стабілекс"	0,3-0,5
соняшниковий концентрат	2,5-3,5
цукор білий кристалічний	2,2
сіль	1,1
лимонна кислота	0,3-0,4
сушені трав (чебрець, кріп, петрушка)	0,4-0,6
вода	решта.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

В соус додатково вноситься соняшниковий концентрат та сушені трави (чебрець, кріп, петрушка).

20 Соняшниковий концентрат є джерелом підвищеної харчової цінності соусу, дозволяє підвищити вміст білку, а саме рослинного, має високий вміст протеїну. Соняшниковий концентрат має емульгуючі властивості, що дозволяє повністю виключити з рецептури будь-які додаткові емульгатори і при цьому утворити стійку дрібнодисперсну емульсію. Цінною властивістю соняшникового концентрату є його низька собівартість та відсутність антихарчових речовин.

25 Використання суміші сушених трав дозволяє покращити органолептичні властивості продукту та підвищити його біологічну цінність, адже ці трави багаті на корисні речовини та вітаміни. У кропі міститься бактерицидні речовини, які допомагають виводити з організму шлаки і токсини. Петрушка багата на мікроелементи, такі як цинк, кальцій, магній, фосфор, калій, залізо, та містить вітаміни групи А, В, С, Р, К. Чебрець має антисептичну та бактерицидну дію. 30 За рахунок цього готовий продукт має позитивний вплив на кишково-шлунковий тракт.

Внесення цих рецептурних компонентів дозволяє покращити органолептичні властивості та підвищити біологічну цінність готового продукту.

35 Характеристика низькокалорійного майонезного соусу з використанням спецій за різних рецептурних співвідношеннях інгредієнтів наведена в таблиці.

Таблиця

№	Рецептурні інгредієнти, %								Примітки
	Олія	Стабілізатор	Соняшниковий концентрат	Цукор	Сіль	Лимонна кислота	Сушені трави	Вода	
1	28	0,2	2,0	2,0	1,0	0,2	0,3	66,3	Соус має нестійку емульсію, занадто рідку консистенцію, сушені трави осідають на дно, смак та запах не відповідають даному виду продукту
2	30	0,3	2,5	2,2	1,1	0,3	0,4	63,2	Соус має стійку емульсію, однорідну консистенцію, подібну до рідкої сметани, сушені трави рівномірно розподілені по всьому об'єму, не осідають, смак та запах притаманні даному виду продукту
3	32	0,4	3,0	2,2	1,1	0,3	0,5	60,5	
4	34	0,5	3,5	2,2	1,1	0,4	0,6	57,7	Соус має стійку емульсію, неоднорідну консистенцію з утворенням крупинок, смак кислуватий, не відповідає даному виду продукту
5	36	0,6	4,0	2,4	1,2	0,5	0,7	54,6	

Отримане співвідношення соняшникового концентрату 2,5-3,5 % дозволяє отримати стійку емульсію з однорідною консистенцією, що зберігається протягом гарантованого терміну зберігання та підвищити біологічну цінність готового продукту. Внесення соняшникового концентрату у співвідношенні 2,0 % і 4,0 % призводить до погіршення консистенції виробу, зміну зовнішнього виду та в'язкості. Сушені трави в співвідношенні 0,4-0,6 % забезпечують приємний аромат та смак готового продукту, рівномірно розподіляються по об'єму. Внесення 0,7 % сушених трав є надмірним і спричинює виникнення грубих частинок.

Технічний результат полягає у створенні складу емульсійного соусу збагаченого білками та біологічно активними речовинами шляхом використання соняшникового концентрату та суміші сушених трав. Використання соняшникового концентрату (2,5-3,5 мас. %) та стабілізатора "Стабілекс" (0,3-0,5 мас. %) дозволило сформуванню та зберігати необхідну структуру готового продукту протягом тривалого часу та дозволило розширити асортимент даного роду продуктів, отримавши продукт, збагачений білком.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад соусу "Цезар", що містить олію рослинну рафіновану, воду, стабілізатор, цукор білий кристалічний, кислоту харчову, який **відрізняється** тим, що додатково містить соняшниковий концентрат, сіль та сушені трави, як харчову кислоту використовують лимонну, як стабілізатор використовують "Стабілекс", у наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

олія рослинна рафінована 30-34
стабілізатор "Стабілекс" 0,3-0,5
соняшниковий концентрат 2,5-3,5

цукор білий кристалічний	2,2
сіть	1,1
лимонна кислота	0,3-0,4
сушені трави (чебрець, кріп, петрушка)	0,4-0,6
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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