



УКРАЇНА

(19) UA (11) 154346 (13) U  
(51) МПК (2023.01)  
A23L 23/00  
A23L 27/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

|   |   |
|---|---|
| <p>(21) Номер заявки: <b>u 2023 00805</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>01.03.2023</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>09.11.2023</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>08.11.2023, Бюл.№ 45</b></p> | <p>(72) Винахідник(и):<br/><b>Антоненко Артем Васильович (UA),<br/>Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA),<br/>Ніколаєнко Микола Станіславович (UA),<br/>Толок Галина Арсенівна (UA),<br/>Слободянюк Наталія Михайлівна (UA),<br/>Бровенко Тетяна Вікторівна (UA),<br/>Неїленко Сергій Михайлович (UA),<br/>Толок Семен Володимирович (UA),<br/>Стукальська Наталія Миколаївна (UA),<br/>Земліна Юлія Володимирівна (UA),<br/>Тонких Олексій Григорович (UA),<br/>Ніколайко Галина Василівна (UA),<br/>Полуда Вікторія Володимирівна (UA),<br/>Коваленко Наталія Олександрівна (UA),<br/>Ратушенко Антоніна Тарасівна (UA),<br/>Мякінченко Ірина Олександрівна (UA),<br/>Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA),<br/>Приходько Ксенія Олександрівна (UA),<br/>Пересічна Світлана Михайлівна (UA),<br/>Дьяченко Роксолана Вікторівна (UA),<br/>Горкун Артем Олександрович (UA)</b></p> <p>(73) Володілець (володільці):<br/><b>Антоненко Артем Васильович,<br/>вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка,<br/>Бучанський р-н, Київська обл., 07801 (UA)</b></p> |
|---|---|

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ СЛИВОВО-АГРУСОВОГО**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва соусу сливово-агрусого включає розрізання свіжої сливи навпіл і відварювання, видалення шкірки і кісточок, перетирання маси до пюреподібної консистенції, додавання подрібненого часнику, кропу, коріандру, м'яти, перцю, солі. Додають пюре з агрусу і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ESO "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

UA 154346 U



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема стосується виробництва нових видів соусів зі збалансованим складом поживних речовин.

5 На сьогодні більшість речовин, що збагачують харчові продукти, мають штучне походження (вітамінні та мінеральні комплекси). Саме тому у багатьох цивілізованих країнах зріс 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. Матер. науково-практичної конференції. 30.06-4.07.2003].

10 У зв'язку з цим сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розробка новітніх технологій, які передбачають використання рослинних харчових речовин з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями: соєвий зернопродукт ЄСО "Супер", харчові волокна "Fibregum" і "Litesse", пектин "GRTNDSTED YF 738", лактат кальцію E327.

15 Найбільш близькою до корисної моделі є рецептура соусу "Сливовий", яка складається зі слив (свіжих або пюре), часнику, сушеного кропу, коріандру, сушеної м'яти, перцю червоного меленого. [Соусы / автор Денисов Д.И.: Антологія. - М.: ЗАО Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2002. - 200 с.].

20 Задача корисної моделі - виробництво соусу та його похідних з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями, підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення технології виготовлення соусу сливово-аґрусового за рахунок використання пюре з аґрусу та композиційної суміші, що складається із соєвого зернопродукту ЄСО "Супер" (ТУ У 13693522.002-96), харчових волокон "Fibregum" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/6854 від 16.02.2006) і "Litesse" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/33046 від 02.06.2008), пектину "GRTNDSTED YF 738" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/10963 від 27.02.2008), лактату кальцію E327 (ТУ N 9229-001-76532320-2005).

30 Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва соусу сливово-аґрусового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль, згідно з корисною моделлю, додають пюре з аґрусу і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

I етап. Підготовка композиційної суміші

Соевий зернопродукт ЄСО "Супер" змішують з харчовими волокнами "Fibregum" і "Litesse", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію E327 у співвідношенні 5:3:3:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів

40 Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки слива не розвариться. Потім видаляються шкірка і кісточка, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з аґрусу і проварюють протягом 30 хв на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 додають в протерту масу і прогрівають, помішуючи, протягом 5 хв. Соус проціджують і подають.

Новим у корисній моделі є те, що:

- технологія приготування соусу сливово-аґрусового ґрунтується на використанні пюре з аґрусу та розробленої композиційної суміші.

50 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак корисної моделі, можна пояснити наступним чином: завдяки використанню пюре з аґрусу, соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 в технології соусу сливово-аґрусового підвищується вміст білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- та мікроелементів і харчових волокон.

55 Спосіб виробництва соусу сливово-аґрусового. Соус виготовляється за розробленою рецептурою (див. таблицю) і технологією.

Рецептура соусу сливово-аґрусового

| Назва сировини                  | Брутто, г | Нетто, г |
|---------------------------------|-----------|----------|
| Слива свіжа                     | 1100      | 1000     |
| або пюре                        | 550       | 550      |
| Пюре з аґрусу                   | 300       | 300      |
| Часник                          | 23        | 20       |
| Кріп (сушений)                  | 5         | 5        |
| Коріандр                        | 15        | 15       |
| Перець червоний мелений         | 4         | 4        |
| М'ята (сушена)                  | 5         | 5        |
| Соєвий зернопродукт ЕСО "Супер" | 50        | 50       |
| Харчове волокно "Fibregum"      | 30        | 30       |
| Харчове волокно "Litesse"       | 30        | 30       |
| Пектин "GRINDSTED YF 738"       | 20        | 20       |
| Лактат кальцію Е327             | 20        | 20       |
| Вихід соусу                     | -         | 1000     |

Технологія соусу сливово-аґрусового:

I етап. Підготовка композиційної суміші

5 Соєвий зернопродукт ЕСО "Супер" змішують з харчовими волокнами "Fibregum" і "Litesse", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію Е327 у співвідношенні 5:3:3:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів

10 Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки слива не розвариться. Потім видаляються шкірка і кісточки, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з аґрусу і проварюють протягом 30 хв на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЕСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію Е327 додають в протерту масу і прогрівають, помішуючи, протягом 5 хв. Соус проціджують.

15 Запропонований спосіб виробництва соусу сливово-аґрусового дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеними харчовою цінністю, вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон. Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової та біологічної цінності.

20 Соус сливово-аґрусовий має краще збалансований хімічний склад порівняно з традиційним соусом за вмістом білків, жирів, мінеральних речовин та складних вуглеводів, зокрема розчинних харчових волокон.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25

Спосіб виробництва соусу сливово-аґрусового, що включає розрізання свіжої сливи навпіл і відварювання, видалення шкірки і кісточок, перетирання маси до пюреподібної консистенції, додавання подрібненого часнику, кропу, коріандру, м'яти, перцю, солі, який **відрізняється** тим, що додають пюре з аґрусу і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЕСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію Е327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

30