



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **154347** (13) **U**
(51) МПК (2023.01)
A23L 23/00

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2023 00806**
(22) Дата подання заявки: **01.03.2023**
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **09.11.2023**
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: **08.11.2023, Бюл.№ 45**

(72) Винахідник(и):
**Антоненко Артем Васильович (UA),
Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA),
Ніколаєнко Микола Станіславович (UA),
Толок Галина Арсенівна (UA),
Слободянюк Наталія Михайлівна (UA),
Бровенко Тетяна Вікторівна (UA),
Неїленко Сергій Михайлович (UA),
Толок Семен Володимирович (UA),
Стукальська Наталія Миколаївна (UA),
Земліна Юлія Володимирівна (UA),
Тонких Олексій Григорович (UA),
Ніколайко Галина Василівна (UA),
Полуда Вікторія Володимирівна (UA),
Коваленко Наталія Олександрівна (UA),
Ратушенко Антоніна Тарасівна (UA),
Мякінченко Ірина Олександрівна (UA),
Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA),
Приходько Ксенія Олександрівна (UA),
Пересічна Світлана Михайлівна (UA),
Дьяченко Роксолана Вікторівна (UA),
Горкун Артем Олександрович (UA)**

(73) Володілець (володільці):
**Антоненко Артем Васильович,
вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка,
Бучанський р-н, Київська обл., 07801 (UA)**

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ СЛИВОВО-ВИШНЕВОГО

(57) Реферат:

Спосіб виробництва соусу сливово-вишневого включає розрізання свіжої сливи навпіл і відварювання, видалення шкірки і кісточки, перетирання маси до пюреподібної консистенції, додавання подрібненого часнику, кропу, коріандру, м'яти, перцю, солі. Додатково додають пюре з вишні і проварюють протягом 30 хв та 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.

UA 154347 U

UA 154347 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. Мат. 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 "GRINDSTED YF 738", лактат кальцію E327.

15 Запропонована корисна модель вирішує поставлену задачу з виробництва соусу та його похідних з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якість, підвищеним вмістом макро- і мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

20 Найближчим аналогом є рецептура соусу "Сливовий", який складається зі слив (свіжих або торе), 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.].

25 В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення технології виробництва соусу сливово-вишневого за рахунок використання пюре з вишні та розробки 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 "GRINDSTED YF 738" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/10963 від 27.02.2008), лактату кальцію E327 (ТУ № 9229-001-76532320-2005).

30 Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва соусу сливово-вишневого, 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 вишні 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.

40 II етап. З'єднання рецептурних компонентів

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 вишні 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.

Новим у корисній моделі, що запропонована, є те, що:

50 - технологія приготування соусу сливово-вишневого ґрунтується на використанні пюре з вишні та розробленої композиційної суміші;

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

завдяки використанню пюре з вишні, соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 в технології соусу сливово-вишневого підвищується вміст білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро- і мікроелементів та харчових волокон.

Спосіб виробництва соусу сливово-вишневого

Соус виготовляється за розробленою рецептурою (див. таблицю) і технологією

Рецептура соусу сливово-вишневого

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Слива свіжа або пюре	1100 550	1000 550
Пюре з вишні	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 E327	20	20
Вихід соусу	-	1000

Технологія соусу сливово-вишневого:

I етап. Підготовка композиційної суміші

- 5 Соєвий зернопродукт ЕСО "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

Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки слива не розвариться.

- 10 Потім видаляються шкірка і кісточки, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з вишні і проварюють протягом 30 хв. на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'ята, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЕСО "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.

- 15 Запропонований спосіб виробництва соусу сливово-вишневого 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-вишневий 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-вишневого, що включає розрізання свіжої сливи навпіл і відварювання, видалення шкірки і кісточки, перетирання маси до пюреподібної консистенції, додавання подрібненого часнику, кропу, коріандру, м'яти, перцю, солі, який **відрізняється** тим, що додають пюре з вишні 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 E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.
- 30