



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39941 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУХИЙ СОУС З ПОРОШКУ ХУРМИ

1

2

(21) u200808712

(22) 02.07.2008

(24) 25.03.2009

(46) 25.03.2009, Бюл.№ 6, 2009 р.

(72) ДЗЮНДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА, UA

(73) ДЗЮНДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА, UA

(57) Сухий соус з порошку хурми, який включає крохмаль, кислоту лимона, порошок хурми та цу-

кор, який відрізняється тим, що містить крохмаль, кислоту лимона, порошок хурми, цукор при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

крохмаль	20,0-26,0
кислота лимона	1,2-2,0
порошок хурми	15,0-18,0
цукор	53,0-55,0.

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві сухого соусу з порошку хурми підвищеної харчової цінності.

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. В якості інгредієнта, який надає харчовим продуктам функціональні властивості, можна використовувати продукти переробки з субтропічних плодів хурми - порошки.

Прототипами є сухий кисіль [Гуляев В.Н. Технологія харчових концентратів." М.: Легка і харчова промисловість., 1981 р., с. 77.], та сухий кисіль з екстракту плодів хурми [а. с. СССР №1671238 А, М. Кл. А 2311/212, 1991].

Недоліком прототипу сухого киселю з екстракту плодів хурми є тривала подвійна екстракція плодів хурми в киплячій воді, що проводиться 1,5-1,6 год. до вмісту сухих речовин 5,0-5,5%, з наступною концентрацією розчину до 30% при кипінні. В результаті чого втрачається значна кількість нутрієнтів.

Згідно з прототипом сухого киселю за Гуляевим В.Н. відбувається збільшення харчової цінності за рахунок додавання фруктових та овочевих порошків.

В основу корисної моделі поставлена задача - створення нового сухого соусу з збільшеною харчовою цінністю та біологічною активністю, за рахунок введення порошків з хурми.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує завдання виробництва нових видів сухих соусів на

основі порошків з хурми для виробництва функціональних продуктів, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями.

В основу корисної моделі покладено завдання створення технології приготування нового сухого соусу на основі порошків з хурми, що дає можливість отримати новий функціональний продукт, для споживання населенням в домашніх умовах протягом року.

Поставлена задача вирішується способом змішування порошкоподібної сировини в певних пропорціях (таблиця 1).

Новим у корисній моделі є те, що:

- для приготування сухих соусів можна використовувати порошки з хурми;

- не потрібно проводити тривалу екстракцію плодів хурми для приготування сухого соусу з порошків хурми;

- створюється новий функціональний продукт, з збільшеною харчовою цінністю.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: завдяки даній технології, створюється новий сухий соус на основі порошків хурми, зменшується тривалість приготування соусів, зменшуються втрати макро- та мікроелементів.

Рецептура сухого соусу з порошків хурми наведена в табл. 1.

Технологічний процес створення сухого соусу з порошків хурми складається з наступних операцій: підготовка сировини та змішування сировини, фасування суміші.

Підготовка сировини.

Просіювання сировини

Змішування сировини

(13) U
(11) 39941
(19) UA

Фасування суміші.

Таблиця 2

Таблиця 1

Рецептура (у кг на 100кг пюре) пюре з сухофруктів хурми.

Сировина	
Крохмаль	20,0...26,0
Кислота лимона	1,2...2,0
Порошок хурми	15,0...18,0
Цукор	53,0...55,0

Запропонований спосіб виробництва сухого соусу з порошків хурми дає новий технічний результат: дозволяє отримати новий соус з підвищеним вмістом макро- та мікроелементів (табл. 2), дозволяє розширити спектр використання продуктів переробки з хурми. Соціальний ефект від впровадження розробленого сухого соусу полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної харчової цінності.

Хімічний склад сухого соусу з порошків хурми (на 100 г продукту)

Показники	Дослід (сухий соус з порошків хурми)
Білки, г	0,4
Жири, г	0,1
Вуглеводи, г	18,0
Зола, г	0,4
Натрій, мг	3,95
Калій, мг	69,65
Кальцій, мг	28,12
Магній, мг	8,95
Фосфор, мг	7,2
Залізо, мг	0,30
Енергетична цінність, ккал	82,60