



УКРАЇНА

(19) UA (11) 53866 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/39

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ФРУКТОВОГО СОУСУ "ВІВСЯНОЧКА"

1

2

(21) u201003202

(22) 19.03.2010

(24) 25.10.2010

(46) 25.10.2010, Бюл.№ 20, 2010 р.

(72) ДЗЮНДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА

(73) ДЗЮНДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА

(57) Спосіб приготування фруктового соусу з порошків хурми на вівсяному борошні, що включає

відновлення порошків хурми, з'єднання з розчинним в холодній кип'яченій воді вівсяним борошном, з'єднання при постійному помішуванні, додавання фруктози та варіння до загустіння, який **відрізняється** тим, що при приготуванні фруктових соусів з порошків хурми на вівсяному борошні використовують порошки хурми, та замінюють традиційний компонент крохмаль на вівсяне борошно.

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві соусів з порошків 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. Надзвичайно актуальною є розробка технологій та рецептур страв без цукру або зниження його вмістом (Пешкетова О.В. Подсластители. //Пищевая промышленность.- 1999г. -№6. -с.22).

В якості інгредієнта, який надає харчовим продуктам функціональні властивості, можна використовувати порошки хурми, та вівсяне борошно.

Відомий традиційний спосіб виробництва фруктових соусів з використанням крохмалю в якості структуроутворювача (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/авт.-сост.: Здобнов, В.А.Циганенко, М.И Пересичный. -К.: А.С.К., 1998.- 656.).

Найбільш близьким до запропонованого є традиційний спосіб виробництва фруктових соусів, який включає приготування відвару, його процідження, доведення до кипіння і додавання при постійному помішуванні заздалегідь розчиненого в охолодженому відварі крохмалю, доведення до кипіння, подальше використання соусу. Проте недоліком цього способу є сезонність сировини та тривалість технологічного процесу.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує завдання виробництва нових фруктових соусів з порошків хурми збагачених вівсяним борошном, для виробництва функціональних продуктів, із задани-

ми фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями.

В основу корисної моделі покладено завдання створення технології приготування фруктових соусів з порошками хурми, це дає можливість отримувати соуси для виробництва функціональних продуктів протягом року.

Поставлена задача вирішується способом виробництва фруктових соусів, який включає відновлення порошку хурми протягом 15 хв. при співвідношенні 1:3, температура розчинника (води) 45°C. З'єднання в киплячій воді відновленого порошку хурми та підготовленого, а саме, розчиненого в холодній кип'яченій воді вівсяного борошна при постійному помішуванні, додавання фруктози і варіння до загущення Новим у винаході є те, що:

- для приготування фруктових соусів можна використовувати не тільки свіжу сировину, а й порошки хурми;

- при приготуванні соусів даним способом тривалість приготування страви не збільшується, а навпаки зменшується за рахунок використання порошків хурми.

- За рахунок заміни крохмалю на вівсяне борошно відбувається збагачення соусів життєво необхідними поживними нутрієнтами.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: завдяки даній технології, зменшується тривалість термічної обробки, зменшуються втрати макро - та мікроелементів. Порошки хурми швидко відновлюються і отримують насичений відвар в короткий термін, а вівсяне борошно покращує, як смакові так і структурні властивості готових соусів.

(19) UA (11) 53866 (13) U

Рецептура соусів з порошоків хурми наведена в табл.1.

Технологічний процес соусів з хурми складається з наступних операцій: підготовка сировини та приготування соусу.

Підготовка сировини

Порошки хурми відновлюються протягом 15 хв. при співвідношенні 1:3, температура розчинника (води) 45°C.

Вівсяне борошно розчиняється в холодній кип'яченій воді.

Приготування соусу

З'єднання в киплячій воді відновленого порошку хурми та підготовленого вівсяного борошна при постійному помішуванні, додавання фруктози і варіння до загущення.

Таблиця 1

Рецептура соусу «Вівсяночка»

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Порошок хурми	50	50
Фруктоза	100	100
Борошно вівсяне	100	100
Вода	750	750
Вихід соусу	-	1000

Запропонований спосіб приготування фруктового соусу з порошоків хурми дає новий технічний результат: дозволяє отримати страву з високим вмістом макро - та мікроелементів (табл.2), дозволяє розширити спектр використання продуктів пе-

реробки з хурми. Соціальний ефект від впровадження розроблених виробів полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної харчової цінності протягом року.

Таблиця 2

Хімічний склад соусу "Вівсяночка"

Показники	Соус "Вівсяночка"		
	Контроль зі свіжої хурми	Дослід з порошоків хурми	Різниця, %
1	2	3	4
Білки	0,1	1,9	1800
Жири	0,01	0,25	2400
Вуглеводи	27,76	17,11	-38
K	35,52	75,96	114
Ca	19,8	42,69	116
Mg	5,6	18,06	223
P	9,68	53,49	453
Fe	0,28	0,91	225
β-каротин	0,19	0,044	-77
B1	0,003	0,051	1600
B2	0,005	0,02	300
PP	0,03	0,44	1367