



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **53436** (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) СОУС "ВІТАМІННИЙ"

1

2

(21) u201003203

(22) 19.03.2010

(24) 11.10.2010

(46) 11.10.2010, Бюл.№ 19, 2010 р.

(72) АНТОНЕНКО АРТЕМ ВАСИЛЬОВИЧ, ДЗЮН-ДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА, СЕНЯК МАР'ЯНА ВІКТОРІВНА

(73) АНТОНЕНКО АРТЕМ ВАСИЛЬОВИЧ, ДЗЮН-ДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА, СЕНЯК МАР'ЯНА ВІКТОРІВНА

(57) Соус, що містить хурму, воду, який **відрізняється** тим, що використовується порошок з хурми, фруктоза, композиційна суміш, яка складається із БЖД ЕСО "Супер", гуміарабіку "Fibregum", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327.

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві соусів з порошків хурми та композиційних сумішей на основі гідроколідів, підвищеної харчової цінності.

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].

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 страв зі зниженим вмістом цукру та підвищеною харчовою цінністю. (Пешкетова О.В. Подсластители.// Пищевая промышленность.-1999г.-№6. -с.22).

У зв'язку з цим розробка новітніх технологій передбачає використання рослинних харчових речовин з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями.

В якості інгредієнта, який надає харчовим продуктам функціональні властивості, можна використовувати порошки хурми, білково-жирові добавки "Супер" ЕСО, гуміарабік "FIBREGUM™", пектин "GRINDSTED YF 738", лактат кальцію E327 та фруктоза.

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 охолодженню відварі крохмалю, доведення до кипіння, подальше споживання готового соусу. Проте недоліком цього способу є невисокий вміст мікроелементів, та сезонність сировини.

Корисна модель, який заявляється, вирішує завдання виробництва нових фруктових соусів зі зниженим вмістом цукрів, підвищеною харчовою цінністю та високими смаковими якістьми.

В основу корисної моделі покладено завдання створення технології приготування фруктових соусів на основі порошків хурми, фруктози та композиційної суміші з білково-жирової добавки "Супер" ЕСО (ТУ У 13693522.002-96), гуміарабіку "FIBREGUM™" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/6854 від 16.02.2006), 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), що дає можливість отримувати функціональний продукт протягом року.

Поставлена задача вирішується в способі виробництва соусу «Вітамінний».

(19) **UA** (11) **53436** (13) **U**

I етап. Підготовка композиційної суміші. Білково-жирову добавку "Супер" ЕСО змішують з гуміарабіком "FIBREGUM™", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію Е327 у співвідношенні 5:6:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів. Порошок хурми відновлюється протягом 15хв. при співвідношенні 1:3, температура розчинника (води) 45°С. В киплячу воду додаємо відновлений порошок хурми та підготовлену композиційну суміш на основі білково-жирової добавки "Супер" ЕСО, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину "GRINDSTED YF 738", лактат кальцію Е327 при постійному помішуванні. Додаємо фруктозу та проварюємо 5хв. до загущення.

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

- для приготування фруктових соусів можна використовувати порошки хурми;

- при приготуванні соусів даним способом тривалість приготування страви зменшується за рахунок використання порошоків хурми;

- за рахунок заміни крохмалю на композиційну суміш відбувається збагачення соусів життєво необхідними поживними нутрієнтами та харчовими волокнами.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: завдяки даній технології, зменшується тривалість термічної обробки, іменуються втрати макро - та мікроелементів Порошки хурми швидко відновлюються і отримуємо насичений відвар в короткий термін, а композиційна суміш покращує смакові реологічні властивості соусів.

Виробництво соусу "Вітамінний" Соус виготовляється за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією

Таблиця 1

Рецептура соусу " Вітамінний "

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Порошок хурми	50	50
Фруктоза	100	100
БЖД ЕСО "Супер"	50	50
Гуіарабiк "Fibregum"	60	60
Пектин "GRINDSTED YF 738"	20	20
Лактат кальцiя Е327	20	20
Вода	700	700
Вихiд соусу	-	1000

Технологія соусу "Вітамінний":

I етап. Підготовка композиційної суміші. Білково-жирову добавку "Супер" ЕСО змішують з гуміарабіком "FIBREGUM™", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію Е327 у співвідношенні 5:6:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів. Порошок хурми відновлюється протягом 15хв. при співвідношенні 1:3, температура розчинника (води) 45°С. В киплячу воду додаємо відновлений порошок хурми та підготовлену композиційну суміш на основі білково-жирової добавки "Супер" ЕСО, гуміарабіку "FIBREGUM™", пектину "GRINDSTED YF

738", лактат кальцію Е327 при постійному помішуванні. Додаємо фруктозу та проварюємо 5хв. до загущення.

Запропонований спосіб виробництва соусу "Вітамінний" дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеним вмістом макро - та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон (табл. 2). Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової та біологічної цінності та зниженим вмістом цукрів.

Таблиця 2

## Хімічний склад соусу "Вітамінний"

Показники	Соус "Вітамінний"		
	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білки	0,2	1,4	600,0
Жири	0,01	1,08	10700,0
Вуглеводи	26,79	17,7	-33,9
Харчові волокна	0,9	7,6	744,4
K	70,64	135,96	92,5
Ca	60,39	302,69	401,2
Mg	21,14	38,06	80,0
p	17,02	112,46	560,8
Fe	1	1,81	81,0
β-каротин	0,48	1,04	116,7
B1	0,006	0,091	1416,7
B2	0,01	0,14	1300,0
PP	0,06	0,09	50,0

Соус "Вітамінний" має краще збалансований хімічний склад порівняно з традиційним «Соус солодкий з хурми» за вмістом білків, жирів, мінеральних речовин та складних вуглеводів, зокрема харчових волокон.