



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86811** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/39 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 09066	(72) Винахідник(и): Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.07.2013	(73) Власник(и): Дзюндзя Оксана Валентинівна, вул. Стадіонна, 58, смт Чернобаївка, Білозерський р-н, Херсонська обл., 75024 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2014, Бюл.№ 1	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ФРУКТОВОГО СОУСУ "ТРОПІКАНОЧКА"

(57) Реферат:

Спосіб приготування фруктового соусу із суміші порошоків хурми, банану і ананасу на вівсяному борошні передбачає відновлення фруктових порошоків, з'єднання з розчиненим в холодній кип'яченій воді структуроутворювачем при постійному помішуванні, додавання фруктози та варіння до загущення. Як структуроутворювач використовують вівсяне борошно.

UA 86811 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві соусів із суміші порошоків хурми, банану та ананасу підвищеної харчової цінності.

5 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 зниженим його вмістом (Пешкетова О.В. Подсластители.// Пищевая промышленность. - 1999г. - №6. - с.22).

10 Як інгредієнт, який надає харчовим продуктам функціональні властивості, можна використовувати суміш порошоків хурми, банану, ананасу та вівсяного борошна як загущувач.

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).

15 Найбільш близьким аналогом до запропонованої корисної моделі є традиційний спосіб виробництва фруктових соусів, який включає приготування відвару, його проціджування, 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.

20 Технічний результат заявленої корисної моделі полягає у виробництві нових фруктових соусів з суміші порошоків хурми, банану та ананасу збагачених вівсяним борошном, для виробництва функціональних продуктів, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями.

25 В основу корисної моделі поставлено задачу створення технології приготування фруктових соусів із сумішшю порошоків хурми, банану та ананасу - це дає можливість отримувати соуси для виробництва функціональних продуктів протягом року.

30 Поставлена задача вирішується способом виробництва фруктових соусів, який включає відновлення порошоків хурми, банану та ананасу протягом 15 хв. при співвідношенні 1:3, температура розчинника (води) 45 °С. 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.

35 Для приготування фруктових соусів можна використовувати не тільки свіжу сировину, а й суміш порошоків хурми, банану та ананасу. При приготуванні соусів даним способом тривалість приготування страви не збільшується, а навпаки зменшується за рахунок використання суміші порошоків.

40 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. Фруктові порошки з банану, ананасу і хурми швидко відновлюються і отримуємо насичений відвар в короткий термін, а вівсяне борошно покращує, як смакові, так і структурні властивості готових соусів.

Рецептура соусів із суміші порошоків хурми, банану і ананасу наведена в таблиці 1.

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

Підготовка сировини

Суміш порошоків з хурми, бананів і ананасу відновлюються протягом 15 хв. при співвідношенні 1:3, температура розчинника (води) 45 °С. Вівсяне борошно розчиняється в холодній кип'яченій воді.

Приготування соусу

50 З'єднання в киплячій воді відновленої суміші порошоків хурми, банану і ананасу та підготовленого вівсяного борошна при постійному помішуванні, додавання фруктози і варіння до загущення.

Таблиця 1

Рецептура соусу "Тропіканочка"

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Суміш порошоків хурми, банану і ананасу	50	50
Фруктоза	100	100
Борошно вівсяне	100	100
Вода	750	750
Вихід соусу	-	1000

5 Запропонований спосіб приготування фруктового соусу з суміші порошоків хурми, банану і ананасу дає новий технічний результат: дозволяє отримати страву з високим вмістом макро- та мікроелементів (таблиця 2), дозволяє розширити спектр використання продуктів переробки субтропічної сировини. Соціальний ефект від впровадження розроблених виробів полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної харчової цінності протягом року.

Таблиця 2

Хімічний склад соусу "Тропіканочка"

Показники	Соус "Тропіканочка"		
	Контроль зі свіжої хурми, бананів та ананасу	Дослід з суміші порошоків	Різниця, %
1	2	3	4
Білки	0,15	2,1	1400
Жири	0,01	0,15	1500
Вуглеводи	37,96	19,61	-52
K	55,52	105,96	191
Ca	39,8	62,69	158
Mg	9,6	25,06	261
P	12,68	73,49	580
Fe	0,28	0,91	325
β-каротин	0,19	0,044	-23
B1	0,004	0,061	1525
B2	0,006	0,03	500
PP	0,04	0,74	1850

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Спосіб приготування фруктового соусу із суміші порошоків хурми, банану і ананасу на вівсяному борошні, який передбачає відновлення фруктових порошоків, з'єднання з розчиненим в холодній кип'яченій воді структуроутворювачем при постійному помішуванні, додавання фруктози та варіння до загущення, який **відрізняється** тим, як структуроутворювач використовують вівсяне борошно.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601