



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91341** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23D 9/00
A23L 1/24 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 02050</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.06.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2014, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Антоненко Артем Васильович (UA), Кравченко Михайло Федорович (UA), Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA), Чечко Наталія Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Антоненко Артем Васильович, вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка, Бородянський р-н, Київська обл., 07800 (UA), Кравченко Михайло Федорович, вул. Жукова, 29-а, кв. 81, м. Київ, 02156 (UA), Дзюндзя Оксана Валентинівна, вул. Стадіонна, 58, смт Чорнобаївка, Білозерський р-н, Херсонська обл., 75024 (UA), Чечко Наталія Юріївна, вул. Малишка, 83, м. Обухів, Київська обл., 08700 (UA)</p>
--	---

(54) СОУС-МАЙОНЕЗ "ALLIUM"

(57) Реферат:

Соус-майонез містить яйця курячі, оливкову олію, гірчицю, часник, сіль, цукор, оцет та каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол".

UA 91341 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві соусів підвищеної харчової цінності з використанням каротиновмісної дієтичної добавки "Мультикаренол".

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 холестерину та підвищеним вмістом фізіологічно необхідних нутрієнтів.

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

Як функціональні компоненти, які надають харчовим продуктам функціональних властивостей, доцільно використовувати каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол".

Традиційний спосіб виробництва соусу-майонезу полягає в тому, що до відокремлених сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчицю, подрібнений часник, сіль, цукор і ретельно перемішують. При безперервному збиванні у суміш вводять тонкою цівкою охолоджену до 16-18 °С оливкову олію і продовжують збивати до утворення емульсії з однорідною консистенцією. Потім додають оцет і ретельно перемішують.

Недоліком даного виду соусу є дефіцит фізіологічно необхідних нутрієнтів, відсутність вітамінів антиоксидантої групи, каротиноїдів.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення технології приготування соусу з підвищеним вмістом каротиноїдів, що дає можливість отримувати продукт функціонального призначення протягом року.

Поставлена задача вирішується завдяки виробництву соусу-майонезу "Allium".

Спосіб виробництва соусу-майонезу полягає в тому, що до відокремлених сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчицю, подрібнений часник, сіль, цукор, каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол" і ретельно перемішують. При безперервному збиванні у суміш вводять тонкою цівкою охолоджену до 16-18 °С оливкову олію і продовжують збивати до утворення емульсії з однорідною консистенцією. Потім додають оцет і ретельно перемішують.

Новим у корисній моделі, яка заявляється, є те, що технологія приготування соусу-майонезу "Allium" ґрунтується на використанні каротиновмісної дієтичної добавки "Мультикаренол".

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: при додаванні каротиновмісної дієтичної добавки "Мультикаренол" відбувається збагачення соусу вітамінами антиоксидантої групи, каротиноїдами (лікопіном, лютеїном, бета-каротином).

Виробництво соусу "Allium".

Соус виготовляється за розробленою рецептурою (табл.1) і технологією:

Таблиця 1

Рецептура соусу "Allium"

Назва сировини	Нетто, г
Олія оливкова	65
Яйце куряче	12
Часник	5
Гірчиця	2,5
Цукор	2,5
Оцет	10
Сіль	1
Мультикаренол	2
Вихід соусу	100

45 Технологія соусу "Allium".

Спосіб виробництва соусу-майонезу полягає в тому, що до відокремлених сирих яєчних жовтків додають підготовлену гірчицю, подрібнений часник, сіль, цукор, каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол" і ретельно перемішують. При безперервному збиванні у суміш вводять тонкою цівкою охолоджену до 16-18 °С оливкову олію і продовжують збивати до утворення емульсії з однорідною консистенцією. Потім додають оцет і ретельно перемішують.

Запропонований спосіб виробництва соусу "Allium" дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеним вмістом фізіологічно необхідних вітамінів антиоксидантної групи, каротиноїдів (лікопіну, лютеїну, бета-каротину) (табл. 2). Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової цінності: вітамінів антиоксидантної групи, каротиноїдів (лікопіну, лютеїну, бета-каротину).

Таблиця 2

Хімічний склад соусу-майонез "Allium"

Показники	Добова потреба (ДП)	Соус-майонез "Allium"	
		Вміст речовин	Забезпечення ДП, %
Білок, г	100,00	1,39	1,39
Жири, г	75,00	77,07	102,76
Лінолева ЖК (омега 6), г	10,00	10,7	107,00
Ліноленова ЖК (омега 3), г	1,00	0,75	75,00
Олеїнова ЖК (омега 9), г	60,00	54,24	90,40
Вуглеводи, г	380,00	3,11	0,82
Вітаміни:			
β-каротин, мг	1,20	1,2	100,00
Лікопін, мг	1,00	2	200,00
Лютеїн, мг	0,90	1,6	177,78
Вітамін В ₂ , мг	1,80	0,04	2,22
Вітамін В ₆ , мг	2,00	0,01	0,50
Вітамін В ₉ , мкг	250,00	0,7	0,28
Вітамін В ₁₂ , мкг	30,00	0,05	0,17
Вітамін Е, мг	150,00	31,7	21,13
Макроелементи:			
Са, мг	1000,0	5,55	0,56
Мг, мг	400,00	1,2	0,30
К, мг	2500,0	14,07	0,56
Р, мг	800,00	19,2	2,40
Мікроелементи:			
Fe, мг	18,00	0,25	1,39
Сu, мкг	1000,0	8,3	0,83
Mn, мкг	2,00	2,9	145,00
F, мкг	750,00	5,5	0,73
Енергетична цінність, кКал	2300,00	710,9	30,91

Соус-майонез "Allium" порівняно з традиційним майонезом має краще збалансований хімічний склад за вмістом вітамінів антиоксидантної групи, каротиноїдів (лікопіну, лютеїну, бета-каротину).

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Соус-майонез, що містить яйця курячі, оливкову олію, гірчицю, часник, сіль, цукор, оцет, який **відрізняється** тим, що додатково містить каротиновмісну дієтичну добавку "Мультикаренол".

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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