



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **154349** (13) **U**  
(51) МПК (2023.01)  
**A23L 23/00**  
**A23L 27/10** (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2023 00808</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>01.03.2023</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>09.11.2023</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>08.11.2023, Бюл.№ 45</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Антоненко Артем Васильович (UA), Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Ніколаєнко Микола Станіславович (UA), Толок Галина Арсенівна (UA), Слободянюк Наталія Михайлівна (UA), Бровенко Тетяна Вікторівна (UA), Неїленко Сергій Михайлович (UA), Толок Семен Володимирович (UA), Стукальська Наталія Миколаївна (UA), Земліна Юлія Володимирівна (UA), Тонких Олексій Григорович (UA), Ніколайко Галина Василівна (UA), Полуда Вікторія Володимирівна (UA), Коваленко Наталія Олександрівна (UA), Ратушенко Антоніна Тарасівна (UA), Мякінченко Ірина Олександрівна (UA), Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA), Приходько Ксенія Олександрівна (UA), Пересічна Світлана Михайлівна (UA), Дьяченко Роксолана Вікторівна (UA), Горкун Артем Олександрович (UA)</b></p> <p>(73) Володілець (володільці): <b>Антоненко Артем Васильович, вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка, Бородянський р-н, Київська обл., 07801 (UA)</b></p>
---	---

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ СЛИВОВО-СМОРОДИНОВОГО**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва соусу сливово-смородинового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль. Додають пюре з смородини і проварюють протягом 30 хв. Додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту СО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

**UA 154349 U**

UA 154349 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема стосується виробництва нових видів соусів зі збалансованим складом поживних речовин.

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].

У зв'язку з цим сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розробка новітніх технологій, які передбачають використання рослинних харчових речовин з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями: соєвий зернопродукт ЄСО "Супер", харчові волокна "Fibregum" і "Litesse", пектин "GRINDSTED YF 738", лактат кальцію E327.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує завдання виробництва соусу та його похідних з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якість, підвищеним вмістом макро-, мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

Найбільш близьким до пропонованого є спосіб виробництва соусу "Сливовий" за рецептурою, яка складається зі слив (свіжих або пюре), часнику, сушеного кропу, коріандру, сушеної м'яты, перцю червоного меленого. [Соусы / автор Денисов Д.И.: Антология. М.: ЗАО Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2002. - 200 с.].

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення технології соусу сливово-смородинового за рахунок використання пюре зі смородини та розробленої композиційної суміші, що складається із соєвого зернопродукту ЄСО "Супер" (ТУ У 13693522.002-96), харчових волокон "Fibregum" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/6854 від 16.02.2006) і "Litesse" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/33046 від 02.06.2008), пектину "GRINDSTED YF 738" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-03/10963 від 27.02.2008), лактату кальцію E327 (ТУ N 9229-001-76532320-2005).

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва соусу сливово-смородинового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль, згідно з корисною моделлю, додають пюре з смородини і проварюють протягом 30 хв., додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327, масу прогрівають протягом 5 хв., проціджують.

Спосіб здійснюють наступним чином.

I етап. Підготовка композиційної суміші.

Соєвий зернопродукт ЄСО "Супер" змішують з харчовими волокнами "Fibregum" і "Litesse", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію E327 у співвідношенні 5:3:3:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів.

Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки вона не розвариться. Потім видаляються шкірка і кісточки, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з смородини і проварюють протягом 30 хв. на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 додають в протерту масу і прогрівають, помішуючи, протягом 5 хв. Соус проціджують і подають.

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

- технологія приготування соусу сливово-смородинового ґрунтується на використанні пюре з смородини та розробленої композиційної суміші.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином:

завдяки використанню пюре з смородини, соєвого зернопродукту ЄСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію E327 в технології соусу сливово-смородинового підвищується вміст білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, макро-, мікроелементів та харчових волокон.

Виробництво соусу сливово-смородинового.

Соус виготовляється за розробленою рецептурою (див. таблицю) і технологією.

Рецептура соусу "Аметист"

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Слива свіжа або пюре	1100	1000
	550	550
Пюре з смородини	300	300
Часник	23	20
Кріп (сушений)	5	5
Коріандр	15	15
Перець червоний мелений	4	4
М'ята (сушена)	5	5
Соєвий зернопродукт ЕСО "Супер"	50	50
Харчове волокно "Fibregum"	30	30
Харчове волокно "Litesse"	30	30
Пектину "GRINDSTED YF 738"	20	20
Лактат кальцію Е327	20	20
Вихід соусу	-	1000

Технологія соусу сливово-смородинового.

I етап. Підготовка композиційної суміші.

- 5 Соєвий зернопродукт ЕСО "Супер" змішують з харчовими волокнами "Fibregum" і "Litesse", пектином "GRINDSTED YF 738" і лактатом кальцію Е327 у співвідношенні 5:3:3:2:2.

II етап. З'єднання рецептурних компонентів

- 10 Свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, додаючи воду, поки вона не розвариться. Потім видаляються шкірка і кісточки, після чого масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають пюре з смородини і проварюють протягом 30 хв. на слабкому вогні. В технології свіжу сливу можна замінити на пюре. Подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль і композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЕСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію Е327 додають в протерту масу і прогрівають, помішуючи, протягом 5 хв. Соус проціджують і подають.

- 15 Запропонований спосіб виробництва соусу сливово-смородинового дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеними харчовою цінністю, вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон. Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової та біологічної цінності.

- 20 Соус сливово-смородиновий має краще збалансований хімічний склад порівняно з традиційним соусом за вмістом білків, жирів, мінеральних речовин та складних вуглеводів, зокрема розчинних харчових волокон.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25

Спосіб виробництва соусу сливово-смородинового, при якому свіжу сливу розрізають навпіл і відварюють, видаляють шкірку і кісточки, масу перетирають до пюреподібної консистенції, додають подрібнений часник, кріп, коріандр, м'яту, перець, сіль, який **відрізняється** тим, що додають пюре з смородини і проварюють протягом 30 хв, додають композиційну суміш на основі соєвого зернопродукту ЕСО "Супер", харчових волокон "Fibregum" і "Litesse", пектину "GRINDSTED YF 738", лактату кальцію Е327, масу прогрівають протягом 5 хв, проціджують.

30