



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 98860

(13) U

(51) МПК

A23L 1/39 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 12573**

(22) Дата подання заявки: **24.11.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.05.2015**

(46) Публікація відомостей **12.05.2015, Бюл.№ 9**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

Кушнір Надія Анатоліївна (UA)

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**

вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ ЧЕРВОНОГО ОСНОВНОГО ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування соусу червоного основного функціонального призначення, що містить бульйон м'ясний коричневий, жир тваринний, борошно пшеничне, томатне пюре, моркву, цибулю ріпчасту, корінь петрушки та цукор, причому вона додатково містить відвар льону при наступному співвідношенні вказаних компонентів, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	15-25
цукор	20-35
жир тваринний	25-35
цибуля ріпчаста	30-50
борошно пшеничне	45-55
морква	70-90
томатне пюре	150-250
відвар льону	400-600
бульйон м'ясний коричневий	решта.

UA 98860 U

Корисна модель належить до громадського харчування і може бути використана на підприємствах харчової промисловості, а також на підприємствах, що надають послуги харчування.

- 5 Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є соус червоний основний (див. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания /Авт. - сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А. С. К., 2005. – 656 с.).

Соус містить такі компоненти:

борошно пшеничне	50
томатне пюре	200
морква	80
цибуля ріпчаста	40
корінь петрушки	20
цукор	25
жир тваринний	20

бульйон м'ясний коричневий решта.

Даний соус червоний основний вибрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- 10 - бульйон м'ясний коричневий;
- жир тваринний;
- борошно пшеничне;
- томатне пюре;

- 15 - моркву;
- цибулю ріпчасту;
- корінь петрушки;
- цукор.

Але соус за прототипом має наступні недоліки:

- 20 - низька харчова цінність готового продукту;
- впродовж зберігання утворюється осад та відбувається розшарування.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування соусу червоного основного функціонального призначення, в якій шляхом введення додаткового компонента - відвару льону забезпечити одержання готового продукту з підвищеною харчовою цінністю та уникнення утворення осаду, внаслідок розшарування.

- 25 Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування соусу червоного основного функціонального призначення, що містить бульйон м'ясний коричневий, жир тваринний, борошно пшеничне, томатне пюре, моркву, цибулю ріпчасту, корінь петрушки та цукор, тим, що на відміну від прототипу, вона додатково містить відвар льону при наступному співвідношенні вказаних компонентів, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	15-25
цукор	20-35
жир тваринний	25-35
цибуля ріпчаста	30-50
борошно пшеничне	45-55
морква	70-90
томатне пюре	150-250
відвар льону	400-600
бульйон м'ясний коричневий	решта.

- 30 Харчові волокна можна ввести до раціону людини, як біологічно активні добавки, вироблені з рослинної сировини. Також харчові волокна можна ввести до раціону людини шляхом збагачення їжі овочами та фруктами, зерновими та бобовими, які дуже багаті на них. Так, відвар льону містить водорозчинні харчові волокна, що можуть виступати як ентеросорбенти, які здатні виводити з організму людини небезпечні речовини.

- 35 Введення відвару льону збагачує готовий продукт протеїнами, жирами, клейковиною і клітковиною. Унікальністю льняного масла, що є у відварі льону, є високий вміст поліненасиченої альфа-ліноленової кислоти (АЛК). АЛК незамінна жирна кислота в раціоні людини, входить до складу практично всіх клітинних мембран, бере участь в регенерації серцево-судинної системи, в зростанні та розвитку мозку. Введення АЛК до раціону людини сприяє збільшенню в'язкості крові, має судинорозширювальні властивості, антистресову і антиритмічну дію. Таким чином, введення відвару льону стає життєво необхідним. Клітковина льону сприяє роботі кишечника, зменшує розвиток атеросклерозу.
- 40

Водорозчинні харчові волокна льняного насіння - краща обволікаюча, пом'якшувальна і протизапальна дія при захворюваннях травного тракту і дихальних шляхів. Це найкращий ентеросорбент, гемосорбент та імунomodulatory.

5 Введення відвару льону до композиції соусу червоного основного функціонального призначення збагачує його крім водорозчинних харчових волокон також мінеральними речовинами (калій, натрій, магній, кальцій, фосфор та ін.), ненасиченими жирними кислотами, вітамінами С, Е, В₁, В₂, В₆, РР та ін.

Соус червоний основний функціонального призначення готували наступним чином.

10 Нарізану соломкою моркву пасерували з жиром тваринним, додавали томатне пюре і продовжували пасерування 10-15 хв. Просіяне борошно підсушували в жарильній шафі при температурі 150-160 °С до набування світло-жовтого кольору.

Приготування бульйону м'ясного коричневого. Компоненти для бульйону м'ясного брали у наступному співвідношенні, кг на 1000 кг готового продукту:

кістки харчові	1000
вода	1500
морква	12
цибуля ріпчаста	12
корінь петрушки	12.

15 Сирі кістки, промиті та нарубані на шматки довжиною 5-7 см, смажили на деці в жарильній шафі протягом 1-1,5 години при температурі 160-170 °С з додаванням моркви, петрушки, цибулі ріпчастої, попередньо нарізаних соломкою. Коли кістки стали світло-коричневі, смаження закінчували, а жир, що виділився з кісток, зливали.

Обсмажені кістки з просмаженими коріннями та цибулею клали у котел, заливали гарячою водою і варили 5-6 годин при слабкому вогні, періодично видаляючи жир та шум.

20 Приготування відвару льону. Необхідну кількість льону 30-50 г заливали теплим бульйоном м'ясним коричневим 20-25 °С і кип'ятили 5-7 хвилин. Охолоджували і настоювали 60 хвилин. Отриманий відвар проціджували на ситі.

Відвар льону та бульйон м'ясний коричневий змішували, і на основі отриманої суміші готували соус.

25 Охолоджене до 70-80 °С борошно розводили теплою сумішшю бульйону м'ясного коричневого та відвару льону у співвідношенні 1:4, ретельно перемішували і вводили в решту киплячого бульйону, потім додавали пасеровану з томатним пюре моркву і варили при слабкому вогні 25 хвилин.

Компоненти брали за наступним співвідношенням, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	15-25
цукор	20-35
жир тваринний	25-35
цибуля ріпчаста	30-50
борошно пшеничне	45-55
морква	70-90
томатне пюре	150-250
відвар льону	400-600
бульйон м'ясний коричневий	400-600.

В кінці варіння додавали сіль, цукор. Отриманий таким чином соус червоний основний проціджували, протираючи в нього розварену моркву і пасеровану цибулю, і доводили його до кипіння.

35 Приклади приготування соусу червоного основного функціонального призначення наведено нижче.

Приклад 1. Приготували соус червоний основний функціонального призначення, як описано вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	15
цукор	20
жир тваринний	25
цибуля ріпчаста	30
борошно пшеничне	45
морква	70
томатне пюре	150
відвар льону	400-600

бульйон м'ясний коричневий 400-600.

Харчову цінність готового продукту наведено в таблиці.

Приклад 2. Приготували соус червоний основний функціонального призначення, як описано вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	20
цукор	30
жир тваринний	30
цибуля ріпчаста	40
борошно пшеничне	50
морква	80
томатне пюре	200
відвар льону	500
бульйон м'ясний коричневий	500.

5 Харчову цінність готового продукту наведено в таблиці.

Приклад 3. Приготували соус червоний основний функціонального призначення, як описано вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	25
цукор	35
жир тваринний	25
цибуля ріпчаста	50
борошно пшеничне	55
морква	90
томатне пюре	250
відвар льону	600
бульйон м'ясний коричневий	400.

Харчову цінність готового продукту наведено в таблиці.

10 При визначенні основних структурно-механічних показників соусів, приготовлених за прикладами №№ 1-3 було отримано наступні данні:

- при збільшенні кількості відвару льону з 400 до 500 кг на 1000 кг готового продукту густина соусу збільшувалася з 1,250 до 1,295°А, а при введенні відвару льону в кількості 600 кг на 1000 кг готового продукту густина складала 1,323°А;

15 - при визначенні показника плинності встановлено, що плинність соусів зменшується майже в 3 рази при збільшенні кількості відвару льону з 400 до 600 кг на 1000 кг готового продукту, що обумовлено вмістом харчових волокон вуглеводного походження, які здатні значно утримувати вологу та запобігати розшаруванню суміші.

20 На підставі проведених дослідів можна зробити висновок, що введення відвару льону не суттєво змінює фізичні і структурно-механічні властивості соусу червоного основного функціонального призначення і не потребує змін у технологічному процесі виробництва, покращуються біологічні показники готового продукту за рахунок біологічно активних компонентів, що містяться у відварі льону.

25 Використання відвару льону можна рекомендувати для впровадження у виробництво соусу червоного основного функціонального призначення. Завдяки використанню відвару льону з'являється можливість розширення асортименту страв функціонального призначення.

Дана композиція соусу червоного основного функціонального призначення може бути використана як на міні-заводах, так і на підприємствах ресторанного господарства.

Таблиця

Харчова цінність соусу червоного основного
функціонального призначення функціонального призначення

Показник	Приклади		
	1	2	3
Вода, г	44,45	45,46	45,46
Білки, г	1,50	1,51	1,52
Жири, г	1,41	1,43	1,42
Вуглеводи: моно- і дисахариди, г	34,04	37,02	37,02
Крохмаль, г	4,56	4,58	4,58
Клітковина, г	23,45	23,55	23,67
Органічні кислоти, г	0,27	0,31	0,35
Зола, г	0,53	0,54	0,56
Натрій, мг	34,21	34,22	34,22
Калій, мг	145,45	145,45	145,46
Кальцій, мг	13,11	13,15	13,16
Магній, мг	10,24	10,25	10,25
Фосфор, мг	32,23	32,27	32,27
Залізо, мг	0,45	0,45	0,45
β-каротин, мг	1,59	1,61	1,60
В ₁ , мг	7,89	7,92	7,91
В ₂ , мг	7,88	7,89	7,89
Вітамін С, мг	22,45	22,46	22,45
Енергетична цінність, ккал	146,34	157,735	157,69

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування соусу червоного основного функціонального призначення, що містить бульйон м'ясний коричневий, жир тваринний, борошно пшеничне, томатне пюре, моркву, цибулю ріпчасту, корінь петрушки та цукор, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить відвар льону при наступному співвідношенні вказаних компонентів, кг на 1000 кг готового продукту:

корінь петрушки	15-25
цукор	20-35
жир тваринний	25-35
цибуля ріпчаста	30-50
борошно пшеничне	45-55
морква	70-90
томатне пюре	150-250
відвар льону	400-600
бульйон м'ясний коричневий	решта.

10

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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

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