



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **135627** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 00914	(72) Винахідник(и): Тележенко Любов Миколаївна (UA), Козонова Юлія Олександрівна (UA), Варга Віталій Васильович (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.01.2019	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.07.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2019, Бюл.№ 13	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОУСУ ДИП З ЛАМІНАРІЄЮ "ОКЕАНІЧНИЙ"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування соусу дип з ламінарією містить функціональний інгредієнт на основі ламінарії та жировий компонент. Додатково містить насіння кунжуту, насіння гарбуза, часник та сік лимону. Як функціональний інгредієнт на основі ламінарії містить порошок із сушеної ламінарії, як жировий компонент - оливкову олію та лляну олію.

UA 135627 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва соусів, конкретно соусів дип, призначених для профілактики йододєфіциту. Соуси можуть подаватись самостійно, а також бути складовою частиною інших страв. Через високий вміст вітамінів і мікроелементів, соуси відіграють важливу роль у формуванні повноцінного раціону харчування населення.

Відома композиція інгредієнтів для приготування соусу емульсійного типу, що містить соняшникову олію, яйце (жовток), цукор, оцет 3 %, сушений кабачок та воду [див. патент України на корисну модель № 85968, опубл. 10.12.2013, бюл. № 23].

Недоліками даної композиції є:

- використання соняшникової олії, в якій незбалансоване співвідношення омега-3 та омега-6 жирних кислот (1:200);

- низька харчова цінність готового продукту.

Відома композиція інгредієнтів для приготування соусу на основі грибів, що містить гриби (білий, опеньки, маслюки), цибулю ріпчасту, борошно, вершкове масло та воду [див. патент України на корисну модель № 25440, опуб. 10.08.2007, бюл. № 12].

Недоліками даної композиції є:

- непридатність готового продукту для вживання людям з алергічними реакціями через використання сильних алергенів - грибів;

- використання вершкового масла, надмірне споживання якого може призвести до розвитку гіперхолестеринемії, атеросклерозу, гіпертонічної хвороби, захворювань серця та інших хвороб. Найбільш близькою до композиції, що заявляється, є композиція інгредієнтів для приготування соусу сметанного, що містить сметану, яєчні жовтки, пасту з ламінарії [див. патент України на корисну модель № 66480, опубл. 10.01.2012 р., бюл. № 1].

Дана композиція вибрана як найближчий аналог.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- використання функціонального інгредієнту на основі ламінарії;
- використання жирового компоненту (у найближчому аналогу - сметани). Але соусу за найближчим аналогом притаманні наступні недоліки:

- низькі органолептичні показники за смаком і запахом (присутність запаху та смаку морепродуктів);

- використання як функціонального інгредієнту пасту з термічно обробленої ламінарії, зі зниженим вмістом нутрієнтів, зокрема йоду (на відміну від термічно необробленої ламінарії).

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування соусу дип з ламінарією, у якому шляхом введення нових компонентів, заміни функціонального інгредієнту на основі ламінарії (використання термічно необробленої, висушеної та подрібненої у порошок ламінарії), та жирового компоненту, а також введення нових компонентів (насіння кунжуту, насіння гарбуза, часнику та соку лимону), забезпечити одержання продукту з покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю, а також розширення асортименту.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування соусу дип з ламінарією, що містить функціональний інгредієнт на основі ламінарії та жировий компонент, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить насіння кунжуту, насіння гарбуза, часник та сік лимону, як функціональний інгредієнт на основі ламінарії містить порошок із сушеної ламінарії, як жировий компонент - оливкову олію та лляну олію, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

порошок із сушеної ламінарії	4...6
олія оливкова	48...52
олія лляна	14...16
насіння кунжуту	4...6
насіння гарбуза	9...11
часник	4...6
сік лимону	9...11.

Використання у композиції, що заявляється, порошку із сушеної ламінарії, підвищує вміст нутрієнтів у готовому продукті, зокрема йоду, необхідного для нормального функціонування щитоподібної залози, забезпечуючи синтез гормонів (тироксину і трийодтироніну) і важливого елемента для росту і диференціювання клітин всіх тканин організму людини. Використання оливкової олії та лляної олії збагачує соус олеїновою жирною кислотою (вміст у оливковій олії якої досягає більше 70 %), яка сприяє розчиненню холестеринових бляшок у кровоносних судинах, перешкоджає розвитку атеросклерозу і проявляє сильні антиоксидантні властивості. Лляна олія є джерелом альфа-ліноленової кислоти, що відноситься до групи поліненасичених

омега-3 жирних кислот (вміст складає більше 50 %), а також джерелом лігнанів - антиоксидантів, які мають антимітотичну дію, а також знижують рівень ліпопротеїдів низької щільності в сироватці крові і підвищують вміст в ній ліпопротеїдів високої щільності. Насіння кунжуту очищує організм від шлаків і токсинів, допомагає нормалізувати метаболізм, насіння гарбуза використовують як профілактичний засіб проти захворювань щитоподібної залози, за рахунок високого вмісту цинку. Часник містить велику кількість фітонцидів, які перешкоджають розмноженню бактерій, стафілококів, збудників дифтерії та дизентерії. Сік лимону збагачує продукт цитрином, який робить стінки судин міцними і еластичними.

Соус із заявленої композиції готують у наступному порядку.

Насіння кунжуту та насіння гарбуза пасерують на сухій пательні 4...6 хвилин при 110...120 °С, та охолоджують до температури 25...30 °С. Після чого насіння гарбуза подрібнюють. Лимон миють та вичавлюють сік. Часник очищають, миють та подрібнюють. Всі компоненти - олію оливкову, олію лляну, порошок із сушеної ламінарії, насіння кунжуту, насіння гарбуза, сік лимону та часник поєднують і ретельно перемішують. Вказані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. % готового продукту: порошок із сушеної ламінарії - 4...6, олія оливкова - 48...52, олія лляна - 14...16, насіння кунжуту - 4...6, насіння гарбуза - 9...11, часник - 4...6, сік лимону - 9...11.

Приклад

Приготували соус дип, як описано вище.

Насіння кунжуту та насіння гарбуза пасерували протягом 4 хвилин при температурі 120 °С та охолодили до 30 °С. Насіння гарбуза подрібнили. Лимон помили та вичавили сік. Часник очистили, помили та подрібнили. Олію оливкову, олію лляну, порошок із сушеної ламінарії, насіння кунжуту, насіння гарбуза, сік лимону та часник поєднали та ретельно перемішали. Компоненти брали у наступному співвідношенні мас. %: олія оливкова - 50; олія лляна - 15; сік лимону - 10; порошок із сушеної ламінарії - 5; часник - 5; насіння кунжуту - 5; насіння гарбуза - 10.

Вміст макро- та мікроелементів, одержаного за прикладом соусу, наведено у таблиці 1, органолептичні показники - у таблиці 2.

Заявлена корисна модель забезпечує одержання продукту із покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Таблиця 1

Харчова цінність соусу, приготованого за прикладом (на 100 г продукту)

Показник	на 100 г продукту	Показник	на 100 г продукту
Білки, г	4,79	Se, мкг	7,94
Жири, г	72,44	Cu, мкг	149,32
Вуглеводи, г	4,77	Тіамін, мг	0,124
Вода, г	12,82	Рибофлавін, мг	0,07
Зола, г	0,85	Токоферол, мг	7,58
Na, мг	223,9	В-каротин, мкг	3,31
Ca, мг	108	Нікотинова кислота, мг	1,32
K, мг	547	Філлохінон, мг	35,61
Mg, мг	159	Аскорбінова кислота, мг	6,58
P, мг	193	Ретинол, мкг	1,49
Fe, мг	8,78	Омега-6, г	9,87
Mn, мг	0,6	Омега-3, г	8,56
S, мг	3,75	Органічні кислоти, г	1,54
Zn, мг	1,3	Харчові волокна, г	1,32
I, мкг	125	Калорійність, ккал	687

Таблиця 2

Органолептичні показники соусу, приготованого за прикладом

Показник	Характеристика
Колір	Темно-зелений із яскраво-жовтою поверхнею
Консистенція	Однорідний, продукт середньої густини
Запах	Відповідає виду сировини; яскраво виражений оливкової олії, помірно виражений запах лимонного соку та часнику, без сторонніх запахів
Смак	Виразний та збалансований для суміші оливкової олії та лляної олії, пасерованого насіння кунжуту та насіння гарбуза; дещо кислий, злегка гострий
Післясмак	Кисло-солоний; без сторонніх присмаків

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Композиція інгредієнтів для приготування соусу дип з ламінарією, що містить функціональний інгредієнт на основі ламінарії та жировий компонент, яка **відрізняється** тим, що вона додатково
- 5 містить насіння кунжуту, насіння гарбуза, часник та сік лимону, як функціональний інгредієнт на основі ламінарії містить порошок із сушеної ламінарії, як жировий компонент - оливкову олію та лляну олію, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|------------------------------|---------|
| порошок із сушеної ламінарії | 4...6 |
| олія оливкова | 48...52 |
| олія лляна | 14...16 |
| насіння кунжуту | 4...6 |
| насіння гарбуза | 9...11 |
| часник | 4...6 |
| сік лимону | 9...11. |

Комп'ютерна верстка В. Юкін

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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