



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **113551** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 21/10 (2016.01)
A23L 23/00
A23L 33/10 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 04933</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.05.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.02.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.02.2017, Бюл.№ 3</p>	<p>(72) Винахідник(и): Хомич Галина Панасівна (UA), Левченко Юлія Вікторівна (UA), Коноваленко Олена Юрївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</p>
---	--

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКОГО СОУСУ

(57) Реферат:

Солодкий соус містить хеномелес та воду. Додатково соус містить топінамбур, фруктозу і сік хеномелесу.

UA 113551 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема до виробництва нових видів соусів зі збалансованим складом поживних речовин, рекомендованих для вживання людям, хворим на цукровий діабет.

Найближчим аналогом є фруктовий соус "Насолода", до рецептури якого входить, %:

яблука	9,0-10,0
хеномелес	11,0-12,0
цукор	10,0-11,0
кориця мелена	0,95-1,05
вода	65,0-67,0

5 [див. База патентів України. Номер патенту: 105108. МПК: A23L 29/206, A23L 21/12, A23L 23/00].

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

- хеномелес;
- вода.

10 Недоліками даного соусу є:

- цукор, який не рекомендується для хворих на цукровий діабет;
- яблука, які мають недостатню для структуроутворення кількість пектинових речовин, не містять у своєму складі інулін;
- кориця мелена, яка подразнює слизову шлунку і також не рекомендується для вживання в дієтичному харчуванні.

15 Новим у корисній моделі, що заявляється, є використання топінамбуру, фруктози, соку з хеномелесу.

Топінамбур є джерелом біологічно-активних речовин, в його складі міститься інулін і значна кількість пектинових речовин. Топінамбур має високі лікувально-профілактичні властивості. Особливістю переробки топінамбуру, яка обмежує його використання у закладах ресторанного господарства, є швидке потемніння м'якоті, що негативно впливає на якість готової продукції. Внесення соку з хеномелесу попереджує потемніння даної сировини, крім того підвищує харчову цінність соусу. Фруктоза - це найсолодший природний цукор. Відмінності між цукром і фруктозою пов'язані з тим, що вони по-різному засвоюються організмом. Ці властивості

25 фруктози особливо важливі для людей з цукровим діабетом. На відміну від інших вуглеводів фруктоза може брати участь у внутрішньоклітинному метаболізмі без посередництва інсуліну.

Поставлена задача вирішується таким чином, що солодкий соус містить топінамбур, хеномелес, фруктозу, сік хеномелесу, воду при наступному співвідношенні вказаних компонентів, %:

топінамбур	9,0-11,0
хеномелес	9,0-11,0
фруктоза	10,0-12,0
сік хеномелесу	33,0-36,0
вода	33,0-36,0.

30 В соусі поєднуються хеномелес та топінамбур, як джерело органічних кислот та пектинових речовин, і дають можливість створити продукт з високими антиоксидантними властивостями.

Оптимальне співвідношення компонентів встановлено експериментально шляхом багатьох досліджень. Харчова цінність нового соусу підвищується порівняно з найближчим аналогом за рахунок підвищення вмісту пектинових речовин.

35 Для виробництва солодкого соусу відповідно до заявленої рецептури хеномелес миють, сортують, нарізають часточками, видаляють зернятка та зерняткові камери і бланшують у воді при температурі 100 °С протягом 5 хв., топінамбур миють, сортують, бланшують у воді при температурі 100 °С протягом 10 хв., очищують від шкірочки і протирають з соком хеномелесу для запобігання потемнінню. Хеномелес протирають через сито, змішують з протертим топінамбуром, фруктозою і додають воду, ретельно перемішують, доводять до кипіння та порціонують (m=50 г) і подають.

Приклад 1

Соус готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

топінамбур	9
хеномелес	9
фруктоза	10
сік хеномелесу	36
вода	36.

Отриманий продукт за зовнішнім виглядом - однорідна, густа маса, без води на поверхні, має приємний аромат та виражений кислий смак, властивий використаній сировині, без сторонніх присмаків і запахів, колір насичений, жовтий, однорідний по всій масі.

Приклад 2

5 Соус готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

топінамбур	13
хеномелес	11
фруктоза	10
сік з хеномелесу	33
вода	33.

Отриманий продукт за зовнішнім виглядом - однорідна, напівгуста маса, без води на поверхні, має приємний аромат та добре виражений смак, властивий використаній сировині, з легким присмаком топінambuру, без запахів, колір світло-жовтий, однорідний по всій масі.

10 Приклад 3

Соус готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

топінамбур	10
хеномелес	13
фруктоза	10
сік хеномелесу	37
вода	30.

Отриманий продукт за зовнішнім виглядом - однорідна, напівгуста маса, без води на поверхні, має приємний аромат та добре виражений смак, занадто кислий, властивий використаній сировині, без сторонніх присмаків і запахів, колір світло-жовтий, однорідний по всій масі.

15 Приклад 4

Соус готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

топінамбур	11
хеномелес	11
фруктоза	12
сік хеномелесу	33
вода	33.

20 Отриманий продукт за зовнішнім виглядом - однорідна, напівгуста маса, без води на поверхні, має приємний аромат та добре виражений смак, властивий використаній сировині, без сторонніх присмаків і запахів, колір світло-жовтий, однорідний по всій масі.

Приклад 5

25 Соус готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

топінамбур	15
хеномелес	7
фруктоза	12
сік хеномелесу	36
вода	30.

Отриманий продукт за зовнішнім виглядом - однорідна, напівгуста маса, можливе розшарування води на поверхні, має приємний аромат та кислий смак, властивий використаній сировині, із значним присмаком топінambuру, без запахів, колір світло-жовтий, однорідний по всій масі.

30 За органолептичними показниками найкращими виявилися зразки, приготовані за прикладами 1, 2, 4, співвідношення компонентів лежать в межах, запропонованих в рецептурі. Проведений аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників, наведений в таблиці 1, 2.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники соусу

№ п/п	Найменування показника	найближчий аналог	заявлений соус
1	сухі речовини, %	53,00	55,00
2	пектинові речовини, %	0,84	1,49
3	титрована кислотність, %	1,80	1,68
4	pH	3,50	3,50
5	L-аскорбінова кислота, мг/100г	61,60	61,18

Таблиця 2

Органолептичні показники соусу

Найменування показника	Характеристика	
	найближчий аналог	заявлений соус
Смак і запах	Приємний добре виражений, властивий сировині, без сторонніх присмаків і запахів	Приємний добре виражений натуральний властивий айвовим, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Насичений жовтий, однорідний по всій масі	Світло-жовтий, однорідний по всій масі
Консистенція	Однорідна маса, без води на поверхні, напівгуста	Однорідна маса, без сторонніх включень та води на поверхні, напівгуста

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Солодкий соус, що містить хеномелес, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить топінамбур, фруктозу і сік хеномелесу, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, %:

топінамбур	9,0-11,0
хеномелес	9,0-11,0
фруктоза	10,0-12,0
сік хеномелесу	33,0-36,0
вода	33,0-36,0.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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