



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85583** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/24 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 06531</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.05.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2013, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Головко Микола Павлович (UA), Серік Максим Леонідович (UA), Головко Тетяна Миколаївна (UA), Бакіров Мюшфік Панах огли (UA), Полупан Валентин Вадимович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення соусів емульсійного типу передбачає просіювання сухих компонентів, запарювання гірчиці водою, диспергування яєчного порошку, витримання, з ретельним перемішуванням, охолодження і додавання олії та пастеризованого, охолодженого оцтово-сольового розчину. На стадії диспергування яєчного порошку додається напівфабрикат йодобілковий масою 0,5-2,5 % від маси яєчного порошку.

UA 85583 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема олієжирової, і може бути використаний при виробництві соусів емульсійного типу у підприємствах ресторанного господарства.

Ефективним способом оптимізації харчової цінності соусів емульсійного типу та удосконалення структури харчування населення є розвиток виробництва широкого асортименту соусів з використанням у їх складі компонентів оздоровчого призначення.

Відомий спосіб виробництва емульсії, що містить суміш рослинних олій, яєчний порошок, молоко сухе знежирене, 30 %-ву олійну суспензію бета-каротину, аспартам, аскорбінову кислоту, Фонд "Лимон" і воду [1].

Недоліком даного емульсійного продукту є обов'язкове використання підсолоджувача аспартама, речовини, отриманої штучним шляхом і за даними сучасних досліджень такої, що негативно впливає на організм людини, особливо дитячий. Крім того, бета-каротин у пропонованій емульсії вводиться у висококонцентрованому вигляді і в дуже значній кількості, що впливає досить сильно на смакові якості продукту, роблячи його надзвичайно специфічним і обмеженим у застосуванні.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва майонезу "Еламіновий", який включає просіювання сухих компонентів, запарювання гірчиці водою 80-100 °С, диспергування яєчного порошку водою при температурі 50-60 °С, гідратацію еламіну при температурі 95-98 °С, витримування 10-15 хвилин, і після дозування, нагрівання суміші до температури 60-65 °С з ретельним перемішуванням 29-31 хвилин, охолодження до температури 29-31 °С і додавання оливкової олії та оцтово-сольового розчину, пастеризованого при температурі 80-85 °С протягом 29-31 хвилин та охолодженого до температури 49-51 °С [2].

Недоліком цього способу є те, що отриманий таким способом майонез має специфічні органолептичні характеристики та, зважаючи на екологічний стан навколишнього середовища, харчова безпека та якість сировинної бази може бути сумнівною.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення соусів емульсійного типу шляхом використання у їх складі напівфабрикату йодобілкового масою 0,5...2,5 % від маси яєчного порошку [3].

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва соусів емульсійного типу, який включає просіювання сухих компонентів, запарювання гірчиці водою, диспергування яєчного порошку, витримування, з ретельним перемішуванням, охолодження і додавання олії та пастеризованого, охолодженого оцтово-сольового розчину, згідно з корисною моделлю на стадії диспергування яєчного порошку додається напівфабрикат йодобілковий масою 0,5-2,5 % від маси яєчного порошку.

Додавання напівфабрикату йодобілкового менш ніж 0,5 % від маси виробу не дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів біоорганічними сполуками йоду. Додавання напівфабрикату йодобілкового більше 3 % від маси виробу не є доцільним.

Відмінність даного способу полягає в тому, що при приготуванні соусу замість яєчного порошку використовують напівфабрикат йодобілковий у кількості 0,5...2,5 % від маси яєчного порошку.

Використовуючи напівфабрикат йодобілковий від 0,5...2,5 % з масовою часткою йоду від 0,01 %, можливо забезпечити 50 % добової потреби людини на йод.

За цим способом одержують біологічно цінний продукт з підвищеною харчовою цінністю завдяки підвищеному вмісту в ньому органічного йоду, що дає можливість покривати нестачу йоду в організмі людей.

Отриманий соус використовують як приправу для поліпшення смаку і засвоюваності продуктів, а також як добавку при виготовленні харчових продуктів для регулювання йодного обміну та профілактики йододефіцитних захворювань. Отриманий продукт не втрачає своїх органолептичних, фізико-хімічних, споживчих характеристик та відповідає ДСТУ 4487:2005 [4].

Джерела інформації:

1. Патент № 2192762 РФ, МПК А23L 1/24. Пищевая эмульсия и способ ее приготовления / Литвинова Е.В.; Орещенко А.В.; Дурнев А.Д.; Большакова Л.С. - № 2000126559/13; Заявл. 23.10.2000. Опубл. 20.11.2002.

2. Деклараційний пат. 94267. Україна, МПК А23L 1/24. Спосіб одержання майонезу "Еламіновий" / Г.В. Дейниченко; Т.О. Колісниченко; А.Д. Архіпова (Україна). - № а200814915; Заявл. 24.12.2008. Опубл. 26.04.2011, - Бюл. № 8.

3. Деклараційний пат. 74157 Україна, МПК А23. Спосіб одержання йодобілкового напівфабрикату / О.І. Черевко; М.П. Головка; М.Л. Серік; Т.М. Головка; М.П. Бакіров (Україна). - № а2012 01493; Заявл. 13.02.2012. Опубл. 25.10.2012, - Бюл. № 20.

4. Майонези. Загальні технічні умови: ДСТУ 4487:2005. - [Чинний від 2007-01-01]. - К.: Держспоживстандарт України, 2006. - 41 с -(Національний стандарт України).

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб виготовлення соусів емульсійного типу, що передбачає просіювання сухих компонентів, запарювання гірчиці водою, диспергування яєчного порошку, витримання, з ретельним перемішуванням, охолодження і додавання олії та пастеризованого, охолодженого оцтово-сольового розчину, який **відрізняється** тим, що на стадії диспергування яєчного порошку

10

додається напівфабрикат йодобілковий масою 0,5-2,5 % від маси яєчного порошку.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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