



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91314** (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 2014 01602</p> <p>(22) Дата подання заявки: 18.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.06.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2014, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), М'ячиков Олександр Васильович (UA), М'ячикова Світлана Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр. Людвіка Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), М'ячиков Олександр Васильович, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA), М'ячикова Світлана Олександрівна, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</p>
--	---

(54) МАЙОНЕЗ "УКРАЇНСЬКИЙ" З ХРОНОМ, ЧАСНИКОМ, ЦИБУЛЕЮ

(57) Реферат:

Майонез в своєму складі має рослинну олію, яєчні жовтки, лимонний сік. З метою покращення смакових і споживчих характеристик використовується олія, насичена біологічно активними речовинами хрону, цибулі або часнику.

UA 91314 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і використовується для виробництва холодних соусів до продуктів харчування.

Слово майонез має французьке походження і означає холодний соус, виготовлений з рослинної олії, яєчних жовтків, гірчиці, оцту та різних наповнювачів (1).

5 В сучасній кулінарії використовується безліч різних видів майонезів. Наприклад, в роботі Л. Дуллової (2) представлено близько двадцяти видів майонезів, однак їх поєднують основні традиційні складові: олія, яєчні жовтки.

10 До недоліків традиційних майонезів слід віднести те, що їх склад не забезпечує безпеку їх вживання. Якщо у деякі рецепти додають речовини, які спроможні захистити організм людини як профілактичний засіб, наприклад хрін, то не вказано, в якій кількості ці речовини додаються у рецептуру. Тим більше, відсутні рецептури з додаванням часнику та цибулі.

Справа в тому, що ефірні масла, які входять до складу хрону, часнику та цибулі при їх вживанні визивають неприємні подразнення епітелію ротової порожнини. Тому додавання до рецептур майонезів цих продуктів або відсутнє або використовується в незначній кількості.

15 Задача корисної моделі створення майонезу з додаванням хрону, часнику і цибулі, які б задовольняли споживача як смаковими особливостями, так і наповнювала організм споживача корисними мікроелементами. Наприклад, в 100 г коренів хрону міститься 1288 мкг марганцю, що рівноцінно вмісту у такому ж об'ємі гречаної крупи; у 100 г часнику міститься 1240 мкг цинку, що відповідає рівноцінній кількості цинку у грибах та цибулі. Наведені показники порівняні із
20 продуктами, які мають найбільший вміст вищенаведених мікроелементів серед 40 видів продуктів харчування (3).

Задача вирішується за рахунок додавання до коренів хрону, головок часнику і цибулі при їх подрібненні рослинної олії.

25 Ефіри належать до органічних речовин, які інтенсивно випаровуються при пониженій температурі. Наприклад, діетиловий ефір, який використовується в медицині, кипить за температурі 35 °C (4).

Не виключенням є ефірно-гірчичне масло, яке інтенсивно випаровується при кімнатній температурі.

30 Процес створення ефірно-гірчичної олії відбувається при деформації тканини коренів за рахунок взаємодії ферменту тирозину із глюкозидом синергін (5).

Додавання рослинної олії дезодорованої дозволяє уникнути неприємних відчуттів в процесі переробки коренів хрону, цибулі, часнику. Олія виступає в ролі інгібітору, а також як речовина, в якій розчиняються біологічно активні речовини з хрону, часнику, цибулі. Відповідно до закону
35 Роуля (6), тиск насиченої пари розчинника над розчином нижче, ніж тиск насиченої пари над чистим розчинником за тієї ж температури. Оскільки в нашому випадку ефірно-гірчична олія є розчинником, то при змішуванні з речовиною, яка має значно нижчий тиск, тиск ефірно-гірчичної олії буде значно менше, ніж над поверхнею подрібнених коренів хрону без додавання рослинної олії.

40 В зв'язку з тим, що молекули ефірно-гірчичної олії мають енергетичний зв'язок з молекулами рослинної олії, то їх взаємодія з клітинами епітелію зменшується. Таким чином, неприємні відчуття при вживанні приправ з хроном також будуть зменшуватись. Це дозволяє більш безпечно вживати суміші з хроном з лікувальною метою. Враховуючи той факт, що молекули олії засвоюються організмом повільно, то в процесі засвоєння олії молекули ефірно-гірчичної олії будуть поступово звільнятися і взаємодіяти з епітелієм внутрішніх органів. Таким чином
45 поєднання рослинної олії з коренем хрону, цибулею та часником в процесі переробки забезпечує отримання продукту, активність якого зменшується, але час його дії збільшується.

Приклад виготовлення майонезу "Український".

При виготовленні майонезу "Український" з хроном за основу береться класична технологія виготовлення майонезу, в якій на два яєчні жовтки використовується 250 мл рослинної олії.

50 Наважку хрону масою 50 г заливають 280 мл рослинної олії. Отриману масу подрібнюють до розміру часток 0,3-0,4 мм. Отриману суміш витримують одну добу при кімнатній температурі, перемішуючи її декілька разів для насичення біологічно активними компонентами хрону олії.

Далі олію відокремлюють від суміші, щоб кінцевий об'єм складав 250 мл. Відфільтровану олію за відомою технологією поєднують з яєчними жовтками. Після того, як маса майонезу
55 сформована з лимонним соком, до неї додають подрібнений хрін і ретельно перемішують.

Аналогічно відбувається приготування майонезу з цибулею і часником.

До особливостей виробництва майонезу "Український" з часником слід віднести те, що олія до сполучення з яєчними жовтками відділяється від суміші з подрібненим хроном, цибулею або часником. 1 г наважки хрону, цибулі, часнику заливається 5-6 мл рослинної олії.

60 Джерела інформації:

1. Советский энциклопедический словарь / под реакцией А.М. Прохорова, 1985.
2. Большая поваренная книга / Людмила Дуллова, 2009, стр. 224.
3. Рациональное питание / В.И, Смоляр, 1991, стр 78.
4. Общая химия / Н.Л. Глинка, 1955, стр. 482.
- 5 5. Фармо-терапевтический справочник / Ф.П. Тринус, 1994, стр. 152.
6. Курс общей физики / С.Э. Фриш и А.В. Тимофеева, т. 1, стр. 334.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 1. Майонез, який в своєму складі має рослинну олію, яєчні жовтки, лимонний сік, який **відрізняється** тим, що з метою покращення смакових і споживчих характеристик використовується олія, насичена біологічно активними речовинами хрону, цибулі або часнику.
2. Майонез за п. 1, яка **відрізняється** тим, що для насичення 5-6 мл рослинної олії використовується 2 г хрону, часнику або цибулі.

15

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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