



УКРАЇНА

(19) UA (11) 54387 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ГОСТРОГО СОУСУ НА ОСНОВІ ПРЯНИХ ОВОЧІВ

1

2

(21) u201004443

(22) 16.04.2010

(24) 10.11.2010

(46) 10.11.2010, Бюл.№ 21, 2010 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, МИХАЙЛОВ ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, МИХАЙЛОВА СВІТЛАНА ВОЛОДИМИРІВНА, КОСТРОВА КАТЕРИНА ВАЛЕРІЇВНА
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) 1. Спосіб приготування гострого соусу на основі пряних овочів, що включає підготовку вихідних компонентів (коріння та зелень петрушки і селери, ріпчаста цибуля), їх здрібнювання до розмірів часток 1...5мм, змішування і теплову обробку отриманої суміші овочів в бульйоні, проціджування, додавання червоного соусу, червоного

молотого перцю та маргарину і подальший нагрів протягом 2...3хв., який відрізняється тим, що теплова обробка суміші овочів в бульйоні здійснюється в НВЧ-полі за умов вакуумування 40...50кПа при температурі 40...50°C протягом 3...5 хвилин.

2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %:

петрушка (коріння)	3...7
селера (коріння)	3...7
ріпчаста цибуля	1...3
петрушка (зелень)	1...3
селера (зелень)	1...3
червоний основний соус	0,01
червоний молотий перець	0,01
маргарин	13...17
бульйон	65...70.

Корисна модель належить до підприємств харчування та малих харчових виробництв і може бути використана на підприємствах ресторанного господарства й у побуті для приготування гострого соусу на основі пряних овочів з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування.

Використання НВЧ-нагріву під вакуумом дозволяє значно скоротити тривалість теплового впливу при раціональних режимах обробки і підвищити якість соусу на основі пряних овочів за рахунок швидкого видалення вологи з продукту, що зумовлює збереження харчового і біологічного потенціалу пряних овочів.

По традиційному способу [1], що є прототипом корисної моделі, петрушку, селеру, ріпчасту цибулю дрібно ріжуть, додають прянощі, зелень петрушки або селери, заливають бульйоном і тушать під кришкою 15...20 хвилин, після чого змішують з червоним основним соусом та варять 10...15 хвилин. Наприкінці варіння додають бульйон концентрований і укус, проціджують, доводять до кипіння й заправляють червоним молотим перцем і маргарином. Основним недоліком є зменшення якості соусу за рахунок втрат біологічно активних речовин, значна тривалість процесу та значні енерговитрати.

В основі корисної моделі покладено завдання розробки способу приготування гострого соусу на основі пряних овочів, який дозволяє підвищити якість готового продукту за рахунок зменшення втрат біологічно активних речовин, інтенсифікувати технологічний процес, знизити енерговитрати.

Поставлене завдання вирішується тим, що теплова обробка суміші овочів в бульйоні здійснюється в НВЧ-полі за умов вакуумування 40...50кПа при температурі 40...50°C протягом 3...5 хвилин, при цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %:

Петрушка (коріння)	3...7
Селера (коріння)	3...7
Ріпчаста цибуля	1...3
Петрушка (зелень)	1...3
Селера (зелень)	1...3
Червоний основний соус	0,01
Червоний молотий перець	0,01
Маргарин	13...17
Бульйон	65...70.

Спосіб здійснюється таким чином. Коріння та зелень петрушки і селери, ріпчасту цибулю інспектують, мийуть, здрібнюють до розмірів часток 1...5мм, змішують, заливають бульйоном і проводять теплову обробку в НВЧ-полі за умов вакууму-

UA (19) 54387 (13) U

вання 40...50кПа при температурі 40...50°C протягом 3...5 хвилин, після чого проціджують і додають червоний соус, червоний молотий перець та маргарин і прогрівають протягом 2...3хв.

За рахунок здійснення теплової обробки в НВЧ-полі за умов вакуумування 40...50кПа суттєво знижується температура обробки (40...50°C) і скорочується тривалість теплового впливу, наслідком чого є підвищення якості готового продукту в результаті більш повного збереження біологічно активних речовин, а також зменшення енерговитрат на проведення теплової обробки. Підвищення якості соусу досягається також за рахунок введення до рецептурної суміші зеленого листя петрушки та селери.

Переваги способу приготування гострого соусу на основі прямих овочів:

підвищення якості готового продукту за рахунок максимального збереження біологічно активних речовин;

інтенсифікація технологічного процесу за рахунок використання НВЧ-нагріву і вакуумування;

зниження енерговитрат при проведенні теплової обробки.

Джерела інформації:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1981. - С.389.