

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до складу і технології виробництва соусів, а саме кетчупів.

Спосіб виробництва соусу крафтового "Кетчуп, збагачений селеном" включає варіння томатної пасты зі спеціями, поступове додавання цукрово-сольового розчину до необхідного обсягу вмісту сухих речовин у продукті згідно з вимогами категорій, за 3...4 хвилини до закінчення варіння доливання оцтової кислоти (з урахуванням природної кислотності томатопродуктів) з прянощами, розливання продукту по місткостях та охолодження, додавання загусників (борошно, крохмаль, камедь), додавання спецій (гвоздику, корицю, цибулю, чорний і червоний перець, паприку, гірчицю), додавання добавки у гідратованому вигляді, який **відрізняється** тим, що до складу рецептур входять такі компоненти (мас, %):

Томатна паста, 30 %	30...60
Сіль кухонна	0,75...1,5
Цукор-пісок	2...4
Спеції	0,5...1,5
Оцет, 9 %	2...6
Вода	55...75
ДДСБ "Неоселен»	1...2

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання соусу з лікувально-профілактичними властивостями за рахунок введення селенвмісної добавки і підвищеною біологічною цінністю. Завдяки корисним властивостям селену, введення до раціону розробленого кетчупу дозволить компенсувати дефіцит його в організмі людини, зміцнити імунітет, здійснити противірусну дію на організм та нормалізувати функціональну діяльність серцево-судинної системи, що сприятиме збільшенню тривалості життя населення. Винахід дозволяє розширити асортимент даної продукції, а також отримати продукт функціонального призначення з принципово новими якостями.