



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 146036

(13) U

(51) МПК

A23L 27/60 (2016.01)

A23L 33/10 (2016.01)

A23L 33/16 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: а 2020 06239

(22) Дата подання заявки: 28.09.2020

(24) Дата, з якої є чинними
права інтелектуальної
власності: 21.01.2021

(46) Публікація відомостей
про державну
реєстрацію: 20.01.2021, Бюл.№ 3

(72) Винахідник(и):

Применко Владислав Геннадійович (UA),
Геліх Анна Олександрівна (UA)

(73) Володілець (володільці):

Применко Владислав Геннадійович,
вул. Моніторна, 2, кв. 139, ж/м Парус-2, м.
Дніпро, 49018 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ КРАФТОВОГО "МАЙОНЕЗ, ЗБАГАЧЕНИЙ СЕЛЕНОМ"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва соусу крафтового, що має у своєму складі олію соняшникову дезодоровану рафіновану, порошок яєчний, молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову, гірчичний порошок, воду, сіль кухонну та кислоту оцтову 80 %, згідно з корисною моделлю як біологічно активну добавку містить дієтичну добавку селен-білкову "Сивоселен Плюс", при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

олія соняшnikова дезодорована рафінована	62,0...72,0
порошок яєчний	2,0...3,0
молоко сухе незбиране	2,5...3,0
цукор-пісок	1,5...2,0
сода харчова	0,03...0,05
гірчичний порошок	1,5...1,95
вода	16,0...21,0
сіль кухонна	1,0...1,5
кислота оцтова 80 %	1,0...1,55
добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс"	1,0...2,0.

UA 146036 U

UA 146036 U

Корисна модель належить до олієжирової промисловості, а саме - виробництва майонезної продукції, та може бути використана для розширення асортименту функціональних продуктів харчування.

Відомий спосіб виробництва майонезу, що містить олію рослинну, воду питну, лимонну кислоту, кухонну сіль, цукор-пісок, ароматизатор "Гірчиця", сухий яєчний порошок, оцет, сироп стевії, сорбінову кислоту, вітаміни А, Е, Д₃, йод і селен. Як спосіб додавання йоду в майонез використовується введення йодоказеїну. Для включення до складу соусу селену застосовуються "Селен мікро" або "Селен-антиокислювач" [1].

Недоліком даного способу виробництва є те, що до складу БАД "Селен мікро" входять неорганічні сполуки селену у вигляді селеніту натрію, які можуть мати високу токсичність, що пов'язано з ризиком їх передозування, і крім цього вони малосумісні з легкоокислюваними вітамінами.

Також відомий спосіб виробництва майонезу "Молочний", до складу якого входять: сухе молоко, цукор-пісок, сіль, вода, гірчиця, олія, яєчний порошок та оцет [2].

Недоліком представленого способу виробництва є відсутність мікроелементу селену, що відіграє важливу роль у регуляції окисних процесів в організмі.

Як найближчий аналог вибрано спосіб виробництва майонезу "Еламінівий". Цей майонез містить наступні складові: олія оливкова рафінована дезодорована, порошок яєчний, молоко сухе знежирене, молоко сухе незбиране, порошок гірчичний, натрій двовуглекислий, цукор-пісок, сіль кухонна, кислота оцтова, еламін, вода [3].

Недоліком способу є нестабільність вмісту селену у морській водорості ламінарії, з якої виробляється еламін.

В основу корисної моделі поставлена задача створення майонезу підвищеної біологічної цінності. Функціональне призначення даного продукту обумовлюється додаванням дієтичної добавки селен-білкової (ДДСБ) "Сивоселен Плюс", у якому як маточний розчин використовується молочна сироватка, а тому сполуки селену є нетоксичними та повністю засвоюваними [4].

Для досягнення поставленої задачі пропонується наступний спосіб виготовлення соусу крафтового "Майонез, збагачений селеном": сухі компоненти просіюють, ДДСБ диспергують олією соняшниковою 20...25 °С, а яєчний порошок диспергують водою 40...45 °С, окремо перемішують та пастеризують 20...25 хв при температурі 60...65 °С, охолоджують. Гірчичний порошок запарюють при температурі 90...100 °С, гомогенізують та додають молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову та воду 35...40 °С, перемішують, пастеризують при температурі 90...95 °С, 20...25 хв, охолоджують та додають суміш оліє-білкову і розчин яєчного порошку. Отриману суміш емульгують олією соняшниковою, після чого додають попередньо з'єднану з водою та оцтовою кислотою сіль. Далі суміш гомогенізують, дозують, охолоджують до температури 5...10 °С, при такому співвідношенні компонентів в мас. %:

олія соняшникова дезодорована рафінована	62,0...72,0
порошок яєчний	2,0...3,0
молоко сухе незбиране	2,5...3,0
цукор-пісок	1,5...2,0
сода харчова	0,03...0,05
гірчичний порошок	1,5...1,95
вода	16,0...21,0
сіль кухонна	1,0...1,5
кислота оцтова 80 %	1,0...1,55
добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс"	1,0...2,0.

Процес виготовлення соусу крафтового за даною рецептурою відрізняється від прототипу тим, що замість еламіну, багатого на йод, до соусу додається ДДСБ "Сивоселен Плюс", яка забезпечить регулювання селенового обміну та профілактику селено-дефіцитних захворювань, дозволить підтримувати антиоксидантний опір організму людини агресивному навколишньому середовищу, а також ряду серцево-судинних і генетичних захворювань.

Наведемо приклади здійснення способу:

Приклад 1

Мінімальна межа щодо наведеного способу

Сухі компоненти просіюють, ДДСБ диспергують олією соняшниковою 20...25 °С, а яєчний порошок диспергують водою 40...45 °С, окремо перемішують та пастеризують 20...25 хв при температурі 60...65 °С, охолоджують. Гірчичний порошок запарюють при температурі 90...100 °С, гомогенізують та додають молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову та воду 35...40 °С, перемішують, пастеризують при температурі 90...95 °С, 20...25 хв,

охолоджують та додають суміш оліє-білкову і розчин яєчного порошку. Отриману суміш емульгують олією соняшниковою, після чого додають попередньо з'єднану з водою та оцтовою кислотою сіль. Далі суміш гомогенізують, дозують, охолоджують до температури 5...10 °С.

олія соняшникова дезодорована рафінована	72,0
порошок яєчний	2,0
молоко сухе незбиране	3,0
цукор-пісок	1,7
сода харчова	0,03
гірчичний порошок	1,5
вода	16,0
сіль кухонна	1,2
кислота оцтова 80 %	1,0
добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс"	1,0.

Приклад 2

5 Середнє значення щодо наведеного способу

Сухі компоненти просіюють, ДДСБ диспергують олією соняшниковою 20...25 °С, а яєчний порошок диспергують водою 40...45 °С, окремо перемішують та пастеризують 20...25 хв при температурі 60...65 °С, охолоджують. Гірчичний порошок запарюють при температурі 90...100 °С, гомогенізують та додають молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову та воду 35...40 °С, перемішують, пастеризують при температурі 90...95 °С, 20...25 хв, охолоджують та додають суміш оліє-білкову і розчин яєчного порошку. Отриману суміш емульгують олією соняшниковою, після чого додають попередньо з'єднану з водою та оцтовою кислотою сіль. Далі суміш гомогенізують, дозують, охолоджують до температури 5...10 °С.

олія соняшникова дезодорована рафінована	67,0
порошок яєчний	2,5
молоко сухе незбиране	2,7
цукор-пісок	1,8
сода харчова	0,04
гірчичний порошок	1,7
вода	16,0
сіль кухонна	1,25
кислота оцтова 80 %	1,2
добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс"	1,5.

Приклад 3

15 Максимальна межа щодо наведеного способу

Сухі компоненти просіюють, ДДСБ диспергують олією соняшниковою 20...25 °С, а яєчний порошок диспергують водою 40...45 °С, окремо перемішують та пастеризують 20...25 хв при температурі 60...65 °С, охолоджують. Гірчичний порошок запарюють при температурі 90...100 °С, гомогенізують та додають молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову та воду 35...40 °С, перемішують, пастеризують при температурі 90...95 °С, 20...25 хв, охолоджують та додають суміш оліє-білкову і розчин яєчного порошку. Отриману суміш емульгують олією соняшниковою, після чого додають попередньо з'єднану з водою та оцтовою кислотою сіль. Далі суміш гомогенізують, дозують, охолоджують до температури 5...10 °С.

олія соняшникова дезодорована рафінована	62,0
порошок яєчний	3,0
молоко сухе незбиране	3,0
цукор-пісок	2,0
сода харчова	0,05
гірчичний порошок	1,9
вода	21,0
сіль кухонна	1,5
кислота оцтова 80 %	1,6
добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс"	2,0

25 Готовий продукт, що виготовлений за представленою рецептурою, має однорідну сметаноподібну консистенцію з одиничними пухирцями повітря, однорідний кремовий колір з жовтуватим відтінком, смак та запах притаманні продуктам, що входять до складу соусу, без гіркоти.

Джерела інформації:

1. Деклараційний патент 14129 Україна, МПК A23L 1/24. Майонез "Кримський" збагачений / Ю.Г. Дежиц (Україна), Л.М. Разумова (Україна). -№200504694; Заявл. 19.05.2005; Опубл. 15.05.2006. -Бюл. № 5.
- 5 2. Авторское свидетельство 626755 СРСР, УДК 641.881.(088.8). Способ производства майонеза / Г.Г. Фаниев, Л.Н. Генинг, А.А. Шмидт, И.Б. Чекмарева, СП. Федулов, В.Д. Сухонос, В.М. Мотыгин, О.М. Рикель. -№2511404/28-13; Заявл. 25.07.1977; Опубл. 05.10.1978. -Бюл. № 37.
- 10 3. Деклараційний патент 94267 Україна, МПК A23L 1/24 (2011.01). Спосіб одержання майонезу "Еламінівий" / Г.В. Дейниченко (Україна), Т.О. Колісниченко (Україна), А.Д. Архіпова (Україна). - №200814915; Заявл. 24.12.2008; Опубл. 26.04.2011. -Бюл. № 8.
- 15 4. Деклараційний патент 99720 Україна, МПК A23J 1/20 (2006.01), A61K 31/095 (2006.01). Спосіб одержання біологічно активної добавки "Сивоселен Плюс" / О.І. Черевко (Україна), М.П. Головка (Україна), Т.М. Головка (Україна), В.Г. Применко (Україна). - №2014 11482; Заявл. 21.10.2014; Опубл. 25.06.2015.-Бюл. № 12.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Спосіб виробництва соусу крафтового, що має у своєму складі олію соняшникову дезодоровану рафіновану, порошок яєчний, молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову, гірчичний порошок, воду, сіль кухонну та кислоту оцтову 80 %, який **відрізняється** тим, що як біологічно активну добавку містить дієтичну добавку селен-білкову "Сивоселен Плюс", при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:
- | | |
|---|-------------|
| олія соняшникова дезодорована рафінована | 62,0...72,0 |
| порошок яєчний | 2,0...3,0 |
| молоко сухе незбиране | 2,5...3,0 |
| цукор-пісок | 1,5...2,0 |
| сода харчова | 0,03...0,05 |
| гірчичний порошок | 1,5...1,95 |
| вода | 16,0...21,0 |
| сіль кухонна | 1,0...1,5 |
| кислота оцтова 80 % | 1,0...1,55 |
| добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс" | 1,0...2,0. |