



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **146732** (13) **U**  
(51) МПК (2021.01)  
**A23L 23/00**  
**A23L 27/10** (2016.01)

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

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2020 01330</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Олійник Наталія Вікторівна (UA),</b> <b>Наконечна Юлія Григорівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>27.02.2020</b>	<b>(73)</b> Володілець (володільці): <b>ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ,</b> вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36000 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>18.03.2021</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>17.03.2021, Бюл.№ 11</b>	

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ "AURELIY LIGHT"**

**(57) Реферат:**

Композиція інгредієнтів для виробництва соусу містить соєвий соус, сіль, загущувач. Як загущувач введено гідратоване насіння чіа та додатково введено мед, сік лайму, хмелі-сунелі, перець червоний та чорний.

**UA 146732 U**

UA 146732 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до технології виробництва соусів.

Серед продукції ресторанного господарства велику роль відіграють соуси. Ця велика група страв у сучасній ресторанній кухні стала невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, але й холодних закусок і десертів. Соуси можуть використовуватися і як складовий елемент у приготуванні страв, і під час їх оформлення.

При цьому застосування відразу декількох соусів перед подаванням однієї страви дозволяє одержати смаковий і колірний контрасти. В окрему групу можна віднести холодні соуси, які дозволяють підвищити харчову, біологічну цінність страв, розширити асортимент та підкреслити їх смакові властивості. Найбільш поширеними в цій групі є соуси емульсійного типу, які найкраще засвоюються організмом людини.

Найближчим до корисної моделі є відома салатна заправка соєва, що містить соєвий соус, сіль, цукор, глутамат натрію, часник, кунжутну олію [1]. Крім цього, додатково містить воду, бензонат натрію, риботид, загущувач, екстракт перцю чілі, рослинну олію, органічну харчову кислоту, при наступному вмісті компонентів, мас. %:

цукор	5-15
сіль	5-15
глутамат натрію	0,1-2
бензонат натрію	0,05-2
органічна харчова кислота	0,5-5
риботид	0,005-0,01
соус соєвий	1-20
загущувач	0,1-20
екстракт перцю чілі	0,005-0,1
часник	0,1-5
рослинна олія	1-15
кунжутна олія	1-15
вода питна	решта.

Найближчий аналог та запропонована композиція мають такі спільні ознаки:

- приготування основи;
- уведення стабілізуючого компонента для надання необхідної консистенції.

Основними недоліками найближчого аналога є:

- 1) наявність жиру, що обмежує контингент споживачів такого продукту;
- 2) використання синтетичних харчових добавок, таких як глутамату натрію, бензонату натрію, риботиду та загущувача;
- 3) низька харчова, висока енергетична цінність та неможливість вживання її деякими групами населення (діабетики, хворі на ожиріння, дитяче харчування);
- 4) неможливість споживання соусу особами із захворюваннями шлунково-кишкового тракту через наявність синтетичних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити рецептурний склад соусу "Aurelii light" на основі використання природних полісахаридів.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для виробництва соусу, що містить соєвий соус, сіль, загущувач, згідно з корисною моделлю, що як загущувач введено гідратоване насіння чіа та додатково введено мед, сік лайму, хмелі-сунелі, перець червоний та чорний, в наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

гідратоване насіння чіа	60
Мед	15
соєвий соус	9,8
сік лайму	8
хмелі-сунелі	5
сіль	2
перець червоний, чорний	0,2.

Природні полісахариди присутні в складі рослинних і тваринних тканин. До складу насіння чіа входять водорозчинні аніонні гетерополісахариди, завдяки яким можливо утворення гелю шляхом замочування насіння у воді. Гель локалізується в клітинних структурах перших трьох шарів оболонки насіння і при гідратації слизових волокон стає видимим, утворюючи прозору "капсулу" навколо насіння. Така здатність насіння чіа утворювати гелі є альтернативою гуаровій камеді і желатину, які зазвичай використовуються в харчовій промисловості як добавка для підвищення в'язкості, створення текстури і консистенції в харчових продуктах. Корисні властивості насіння чіа пояснюються їх багатим складом: вони містять поліненасичені жирні

кислоти омега-3 (57,07 г/100 г ліпідів) і омега-6 (18,83 г/100 г ліпідів), харчові волокна (~ 35 %), 20-22 % повноцінного протеїну, що включає всі незамінні амінокислоти, кальцій, магній, калій, цинк, фосфор, вітамін А, Е і С, тіамін, ніацин, рибофлавін. Зміст в складі насіння чіа високоактивних природних антиоксидантів, а саме флавонолу, кверцитину, мірицетину, кемпферолу, хлорогенної і кофеїнової кислот, роблять насіння чіа стійкими до окислювальних процесів. Насіння чіа останнім часом набули популярності як серед розробників функціональних продуктів харчування, так і прихильників здорового способу життя.

Корисна модель являє собою композицію емульсійного типу багатокомпонентного складу, з додаванням декількох інгредієнтів. Соус призначений для використання як приправа (харчова добавка) для харчової продукції, зокрема салатів, з метою поліпшення смаку, надання стравам нових смакових, ароматичних та функціональних властивостей.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у тому, що використання гідратованого насіння чіа дозволяє отримати соус зниженої енергетичної цінності за рахунок зменшення або повного виключення з його складу жирів. Жирність кінцевого соусу становить від 0,1-8 % і тому його можуть споживати всі групи населення.

Високомолекулярні полісахариди та пектини, що містяться у насінні чіа, при взаємодії з іншими рецептурними компонентами соусу утворюють потрібну консистенцію. Тому для визначення гранично допустимої їх кількості було запропоновано різні варіації вмісту гідратованого насіння чіа і олії в рецептурах соусу. Приклади наведені в таблиці.

Таблиця

Номер прикладу	Склад композиції, %							Висновок
	Суміш олій	Гідратоване насіння чіа	Соевий соус	Мед	Сік лайму	Сіль	Перець	
Приклад № 1	30	30	9,8	15	8	2	0,2	Композиція для виробництва соусу з рідкою консистенцією та вираженим смаком
Приклад № 2	10	50	9,8	15	8	2	0,2	Композиція для виробництва соусу з консистенцією середньої густини та вираженим яскравим смаком
Приклад № 3	-	60	9,8	15	8	2	0,2	Композиція для виробництва соусу з густою консистенцією та вираженим смаком

Таким чином, розроблена композиція соусу "Aureliy light" на основі гідратованого насіння чіа має підвищену харчову та біологічну цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції функціонального та лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні високих органолептичних показників.

Джерела інформації:

1. Патент України № 129884, МПК A23L 27/60 Салатна заправка соєва: № u201807320; заявл. 27.06.2018; опубл. 12.11.2018, Бюл. № 21.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для виробництва соусу, що містить соєвий соус, сіль, загущувач, яка **відрізняється** тим, що як загущувач введено гідратоване насіння чіа та додатково введено мед, сік лайму, хмелі-сунелі, перець червоний та чорний, в наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

гідратоване насіння чіа	60
мед	15
соєвий соус	9,8

сік лайму	8
хмелі-сунелі	5
сіль	2
перець червоний, чорний	0,2.