



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147428** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A23L 23/00
A23L 19/00

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 08014	(72) Винахідник(и): Крусір Галина Всеволодівна (UA), Лебеденко Тетяна Євгеніївна (UA), Шунько Ганна Сергіївна (UA), Соколова Валерія Ігорівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.12.2020	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 06.05.2021	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 05.05.2021, Бюл.№ 18	(73) Володілець (володільці): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ СОУСУ ЧЕРВОНОГО ОСНОВНОГО

(57) Реферат:

Спосіб одержання соусу червоного основного включає приготування коричневого бульйону, заправку коричневого бульйону структуроутворювачем, приготування пасерованих коріння петрушки, моркви, цибулі, томату та тваринного жиру і введення їх в соус, варіння соусу, заправку соусу спеціями, проціджування, проварювання та наступне введення лецитину. При цьому як структуроутворювач використовують β -глюкан вівса, який вводять в кількості 7...10 мас. %.

UA 147428 U

UA 147428 U

Корисна модель належить до продукції ресторанного господарства, зокрема до технології одержання червоного соусу функціонального призначення.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є спосіб одержання Соусу червоного основного (див. патент України № 54419 на корисну модель "Спосіб виробництва соусу червоного основного", опубл. 10.11.2010, бюл. № 21). Спосіб виробництва соусу червоного основного включає приготування коричневого бульйону, пасерування подрібнених моркви, кореня петрушки, цибулі, томату та тваринного жиру, введення їх в коричневий бульйон сумісно із структуроутворювачем - слизами льону, заправку спеціями, проціджування і проварювання. Як структуроутворювач використовують біологічно активну добавку "Ентерос" в кількості 8 %, а після проварювання додають 2,5 мас. % лецитину.

Одержання соусу проводили за такою схемою: приготування коричневого бульйону; приготування пасерування, заправку борошняного пасерування; приготування пасерованих коріння, цибулі та томата і введення їх в соус; варіння соусу; заправку його спеціями; проціджування; проварювання.

Коричневий бульйон готують з яловичих кісток. Кості, крім трубчастих, подрібнюють на шматки довжиною 6 см, а у трубчастих відпилюють суглобові головки, після чого розрубують їх на кілька частин. Подрібнені кістки кладуть на дека і обсмажують до темно-золотистого забарвлення при температурі 165 °С в духовці протягом 1,15 год., періодично перевертаючи. За 30 хв до закінчення обсмажування до кісток додають 80 г моркви, 20 г петрушки і 40 г цибулі ріпчастої, нарізані на шматки довільної форми.

Обсмажені кістки з підпеченими корінням і цибулею кладуть у казан, заливають гарячою водою (1,5 л на 1 кг кісток) і варять 5-6 годин при слабкому кипінні, періодично видаляючи жир і піну. За годину до закінчення варіння в бульйон додають корінці петрушки. Борошняне червоне сухе пасерування розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 50 °С. Для цього в казан всипають пасероване борошно, вливають частину бульйону, добре перемішують до однорідної маси і проціджують. У розведене борошняне пасерування вливають решту бульйону, додають пасеровані з томатним пюре овочі, сіль і варять від 45 хвилин до години. Перед закінченням варіння додають цукор, чорний перець горошком, лавровий лист. Соус проціджують, протираючи в нього розварені овочі, і доводять до кипіння.

Рецептура соусу червоного основного за прототипом:

	брутто	нетто
Жир тваринний топлений	30	30
Борошно пшеничне	50	50
Томатне пюре	200	200
Морква	100	80
Цибуля ріпчаста	48	40
Корінь петрушки	27	20
цукор	25	25
Вихід		1л.

Даний спосіб вибрано найближчим аналогом.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- приготування коричневого бульйону;
- заправка коричневого бульйону структуроутворювачем;
- приготування пасерованих коріння петрушки, моркви, цибулі, томату та тваринного жиру і введення їх в соус;
- варіння соусу;
- заправка соусу спеціями;
- проціджування; проварювання; введення лецитину.

Але, спосіб за найближчим аналогом має такі недоліки: для приготування пасерованих коріння, цибулі та томатної пасту використовували 2,5 мас. % лецитину та слизи льону в кількості 8 мас. %, які не утворюють необхідної консистенції соусу червоного.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб одержання соусу червоного основного, в якому шляхом повної заміни слизи льону на β -глюкану вівса забезпечити одержання продукту з антиоксидантною та детоксикуючою діями, тобто функціонального харчового продукту.

Поставлена задача вирішена тим, що в способі одержання червоного соусу основного, що включає приготування коричневого бульйону, заправку коричневого бульйону

структуруювачем, приготування пасерованих коріння петрушки, моркви, цибулі, томату та тваринного жиру і введення їх в соус, варіння соусу, заправка соусу спеціями, проціджування, проварювання та наступне введення лецитину, згідно з корисною моделлю, як структуруювач використовують β -глюкан вівса, який вводять в кількості 7...10 мас. %.

5 Новим у корисної моделі, що заявляється, є використання β -глюкану вівса, який повністю замінює слизі льону.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю заявлених ознак і досягненням технічного результату можна пояснити наступним: як структуруювач використовується β -глюкан вівса, який характеризується сорбційними властивостями відносно екотоксикантів, тобто проявляє детоксикуючі властивості, а також є ефективним пребіотиком, що призводить до нормалізації функціонування шлунково-кишкового тракту та збільшення захисних функцій організму. Відомо, що фосфоліпіди рослинного походження мають антиоксидантні властивості, що також є одним з проявів захисної дії організму.

15 Одержання соусу проводили за такою схемою: приготування коричневого бульйону, заправка β -глюканом вівса (7...10 мас. %); приготування пасерованих моркви, коріння петрушки, цибулі, томату та тваринного жиру; введення їх в соус; варіння соусу; заправку його спеціями; проціджування; проварювання, додавання 1,5...3,0 мас. % лецитину.

20 Коричневий бульйон готують з яловичих кісток. Кістки, крім трубчастих, подрібнюють на шматки довжиною 5-6 см, а у трубчастих відпилюють суглобові головки, після чого розрубують їх на кілька частин. Подрібнені кістки кладуть на дека й обсмажують до темно-золотистого забарвлення при температурі 160...170 °C в духовці протягом 1,0...1,5 год., періодично перевертаючи. За 20...30 хв. до закінчення обсмажування до кісток додають моркву, коріння петрушки і цибулю ріпчасту, нарізані на шматки довільної форми.

25 Обсмажені кістки з підпеченими корінням і цибулею кладуть у казан, заливають гарячою водою (1,5 л на 1 кг кісток) і варять 6 годин при слабкому кипінні, періодично видаляючи жир і піну. За годину до закінчення варіння в бульйон додають корінці петрушки, β -глюкан вівса в кількості 7...10 мас. %, розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 50 °C.

30 Для цього в казан вливають частину бульйону з β -глюканом вівса, добре перемішують до однорідної маси і проціджують. У розведений розчин β -глюкан вівса вливають решту бульйону, додають пасеровані з томатним пюре овочі, сіль і варять від 45 хвилин. Перед закінченням варіння додають цукор, чорний перець горошком, лавровий лист. Соус проціджують, протираючи в нього розварені овочі, доводять до кипіння, охолоджують до 70 °C, додають 1,5...3,0 мас. % лецитину.

Рецептура соусу червоного основного за найближчим аналогом

	брутто	нетто
Жир тваринний топлений	30	30
β -глюкан вівса	80	80
Томатне пюре	200	200
Морква	100	80
Цибуля ріпчаста	48	40
Корінь петрушки	27	20
цукор	25	25
Лецитин	25	25
Вихід		1л.

35

Приклад 1. Коричневий бульйон готують з яловичих кісток. Кістки, крім трубчастих, подрібнюють на шматки довжиною 6 см., а у трубчастих відпилюють суглобові головки, після чого розрубують їх на кілька частин. Подрібнені кістки кладуть на дека і обсмажують до темно-золотистого забарвлення при температурі 165 °C в духовці протягом 1,15 год., періодично перевертаючи. За 30 хв. до закінчення обсмажування до кісток додають 80 г моркви, 20 г петрушки і 40 г цибулі ріпчастої, нарізаної на шматки довільної форми.

40

Обсмажені кістки з підпеченими корінням і цибулею кладуть у казан, заливають гарячою водою (1,5 л на 1 кг кісток) і варять 6 годин при слабкому кипінні, періодично видаляючи жир і піну. За годину до закінчення варіння в бульйон додають корінці петрушки, β -глюкан вівса в кількості 8 мас. % розводять коричневим бульйоном, охолодженим до 50 °C.

45

Для цього в казан вливають частину бульйону з β -глюканом вівса, добре перемішують до однорідної маси і проціджують. У розведений розчин β -глюкану вівса вливають решту бульйону, додають пасеровані з томатним пюре овочі, сіль і варять від 45 хвилин при слабкому кипінні,

періодично помішуючи. Перед закінченням варіння додають цукор, чорний перець горошком, лавровий лист. Соус проціджують скрізь сито і протирають в нього розварені овочі, доводять до кипіння, охолоджують до 70 °С, додають 2,5 мас. % лецитину.

- 5 Приклади 2-5. Здійснювали аналогічно прикладу 1, але одержання соусу проводили при різних концентраціях β-глюкана вівса. Отримані дані наведені в таблиці.

Таблиця

Вплив концентрації полісахаридів на в'язкість соусу

№ прикладу	Концентрація β-глюкана вівса	В'язкість соусу
1	7,6	72,4
2	6,1	63,2
3	7,0	65,7
4	8,2	61,2
5	9,2	59,5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб одержання соусу червоного основного, що включає приготування коричневого бульйону, заправку коричневого бульйону структуроутворювачем, приготування пасерованих коріння петрушки, моркви, цибулі, томату та тваринного жиру і введення їх в соус, варіння соусу, заправку соусу спеціями, проціджування, проварювання та наступне введення лецитину, який
- 15 **відрізняється** тим, що як структуроутворювач використовують β-глюкан вівса, який вводять в кількості 7...10 мас. %.