



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51395

(13) A

(51) B A23D9/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) МАЙОНЕЗ**

1

2

(21) 2002031975

(22) 12 03 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002р

(72) Іхно Микола Петрович, Котелевська Алла Арсентівна

(73) Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

(57) Майонез, який складається з олії рослинної дезодорованої, цукру-піску, солі кухонної, прічного порошку, оцтової кислоти та води, який відрізняється тим, що він містить харчове без-

пушпинне ядро соняшника, отримане сухим способом при температурі 60 – 70°C з крупного насіння, відбраного калібруванням, при такому співвідношенні складових, мас %

| | |
|----------------------------|-------------|
| ядро соняшника | 20,0 - 25,0 |
| олія рослинна дезодорована | 30,0 - 35,0 |
| цукор-пісок | 0,34 - 0,36 |
| сіль кухонна | 0,7 - 0,9 |
| прічний порошок | 0,3 - 0,6 |
| оцтова кислота 80%-ва | 0,37 - 0,51 |
| вода | решта |

Вінахід відноситься до харчової, а саме до олієжирової промисловості і може бути використан для отримання майонезу з рослинних інгредієнтів, які не містять холестерину

В основному в усі рецептури на майонез входять олія рослинна дезодорована, яєчний порошок, сухе знежирене молоко та смакові добавки - цукор, сіль, оцет

Відомо аналог [1] майонезу до складу якого входять традиційні складові дезодорована рослинна олія, яєчний порошок, сухе знежирене молоко, кухонна сіль, цукор-пісок, натрій двовуглекислий, прічний порошок, кислота оцтова, вода та борошно пшеничне

Негативною якістю цього майонезу є те, що в його склад входять яєчний порошок та сухе молоко, які як відомо, містять холестерин, який небезпечний в раціоні харчування людей похилого віку так, як він збільшує ризик захворювання атеросклерозом. Додавання борошна не може бути ефективним так, як воно містить мало білків

Найбільш близькою по сукупності ознак до заявляемого винаходу є рецептура майонезу "Провансаль" [2] який складається з дезодорованої рослинної олії, яєчного порошку, сухого знежиреного молока та смакових і ароматичних добавок, при цьому компоненти заходжувались в таких співвідношеннях, мас %

| | |
|----------------------------|------|
| Дезодорована рослинна олія | 65,9 |
| Яєчний порошок | 5,0 |
| Сухе знежирене молоко | 1,6 |

| | |
|-----------------------|-------|
| Кухонна сіль | 1,3 |
| Оцтова кислота 80%-ва | 0,75 |
| Двовуглекислий натрій | 0,05 |
| Цукор-пісок | 1,5 |
| Прічний порошок | 1,5 |
| Вода | Решта |

Негативною якістю цього майонезу є те, що він містить молочний цукор - лактозу, який небезпечний для груп людей, у яких в організмі відсутні ферменти, які сприяють розщепленню молочного цукру, із-за чого вони не можуть бути використаними в їжу, крім цього майонези, які мають цей склад містять холестерин. Також цей майонез не можуть використовувати вегетаріанці та віруючі християни в період посту

Задачею заявляемого винаходу є розширення асортименту майонезів - які обладують збільшеними органолептичними та антисклеротичними властивостями, а також збільшеною біологічною цінністю за рахунок збільшення вмісту білків, вітаміну Е, фосфатидів, хлорогенової кислоти

Ця задача розв'язується шляхом додавання в рецептуру майонезу ядра соняшника, в вигляді тертої маси, при чому в якості ядра соняшника використовують ядро, отримане сухим способом при температурі не більш 65 - 70°C, з крупноплідних фракцій насіння соняшника, які були відбрані калібруванням так, що в фракцію попадає насіння з середньої та крайньої зон корзинки соняшника з кислотним числом жиру ядра не більш 2мг КОН, а також дезодорованої рослинної олії, кухонної солі,

(19) UA (11) 51395 (13) A

оцтової кислоти, цукру-піску, гірчичного порошку та води

Складові беруть в такому співвідношенні, мас %

| | |
|----------------------------|-------------|
| Дезодорована рослинна олія | 30,0 - 35,0 |
| Ядро соняшника | 20,0 – 25,0 |
| Кухонна сіль | 0,7 – 0,9 |
| Оцтова кислота 80%-ва | 0,37 – 0,51 |
| Цукор-пісок | 0,34 – 0,36 |
| Гірчичний порошок | 0,3 - 0,6 |
| Вода | решта |

Використання в майонезі з ядром харчового безлушпинного ядра в натуральному виді, отриманого по технології, яка виключає які-небудь зміни в структурі та складі біологічно-активних речовин ядра білків та фосфатидів, володіючих властивостями емульгатора, жирів, що містять поліненасичені жирні кислоти, які володіють властивостями вітаміну F, хлорогенової кислоти та вітаміну E, які проявляють властивості антиоксидантів, дозволяє отримати майонез володіючий, в порівнянні з прототипом, антисклеротичними властивостями, що є істотно важливим для людей похилого віку та осіб, які не засвоюють молочний цукор

Рослинні білки і жири ядра по поживній, енергетичній та біологічній цінності не поступаються білкам та жирам тваринного походження, які знаходяться в яєчному порошок та сухому молоці, але дешевше, тому їх використання в їжу дає економічний ефект

Порівняльний аналіз заявляемого складу майонезу по прототипу показує, що він істотно відрізняється від відомого наявністю в ньому ядра соняшника, що раніше не використовувалось, тобто заявляємо технічне рішення відповідає критерію "новизна"

Додавання ядра соняшника збільшує біологічну цінність майонезу за рахунок містяться в ньому білків, вітамінів, хлорогенової кислоти, фосфатидів. Слід відзначити, що аналіз відомих з рівня техніки складів майонезу, виготовляємих харчовою промисловістю, виявив, що додавання в заявляємо рецептуру в якості розтертої маси ядра соняшника невідомо, а саме, наявність ядра соняшника в сукупності з рештою складових надає майонезу нові властивості, тобто дозволяє досягти вищезазначених технічних результатів підвищення біологічної цінності, поліпшення органолептичних показників та надання майонезу антисклеротичних властивостей. Таким чином, дане технічне рішення виразно не витикає з існуючого рівня техніки, що дає підставу вважати дане технічне рішення - винаходом

Приклад Відповідно до заявляємої рецептури ядро соняшника подрібнене до мазеподібної консистенції, додають в воду, підігріту до 40°C та перемішують 30хвилин. В суспензію, яка утворилась, додають розчин цукру, запарену гірчицю, рослинну олію та перемішують 10хвилин. В отриману емульсію додають розчин солі та оцтової кислоти, перемішують на протязі 10хвилин, емульсію гомогенізують

Отриманий майонез володіє поліпшеними, в порівнянні з прототипом, органолептичними властивостями, має традиційну сметаноподібну структуру, білий з сірватим відтінком колір