

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 119548

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАСТОЮ ДЛЯ СОУСУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.09.2017.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

М.І. Тітарчук





МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119548** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 27/10** (2016.01)

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 03982</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.04.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.09.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.09.2017, Бюл.№ 18</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Галич Олександр Анатолійович (UA), Аранчій Валентина Іванівна (UA), Слинько Віктор Григорович (UA), Березницький Віктор Іванович (UA), Піщаленко Марина Анатоліївна (UA), Коваленко Нінель Павлівна (UA), Прасолов Євгеній Якович (UA), Поляков Ігор Андрійович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, вул. Сквороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA)</b></p> <p>(74) Представник: <b>Прасолов Євген Якович</b></p>
--	--

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАСТОЮ ДЛЯ СОУСУ**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування настою для соусу із пряноароматичних рослин включає доставку, підготовку, сортування, промивання, сушіння, обробку сировини етиловим спиртом. При цьому використовується свіжа квітуча зелень, протягом 20-24 год., з моменту збирання, проводиться 2-4 хв. сортування, замочування зелені на 37-47 хвилин, дво- триразове промивання проточною водою з душовим ополіскуванням шару зелені товщиною 1,5-4,5 см, видаленням поверхневої води, 2,5-3,5 хвилинною обробкою зелені на трясуні, здрібненням на розмір 0,25-2,5 мм і сушінням сировини повітрям до відносної вологості 5-8 % при 65-35 °С, зі швидкістю подачі зелені 0,35-0,25 м/хв. і з витратою 25000-30000 м<sup>3</sup>/год. повітря протягом 3,7-4,7 год. з наступною подвійною обробкою водно-спиртовим розчином при 18-22 °С з дво- триразовим перемішуванням тривалістю 15-20 хв. в екстракторі з тривалістю процесу настоювання 3,5-4,5 доби після першої обробки і 3,0-4,5 доби після другої обробки та зливанням самопливом в ємність готового продукту-настою через фільтр-пастку протягом 2,5-4,0, другої - протягом 3,0-4,5 год., з наступним змішуванням, фільтруванням і завантаженням в ємності для зберігання або для приготування купаного сиропу.

**UA 119548 U**