

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 150557

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАСТОЮ ДЛЯ СОУСІВ ДО М'ЯСА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей
02.03.2022.

Генеральний директор
Державного підприємства
«Український інститут
інтелектуальної власності»

А.В. Кудін



<p>(21) Номер заявки: u 2021 05445</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.09.2021</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 03.03.2022</p> <p>(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: 02.03.2022, Бюл. № 9</p>	<p>(72) Винахідники: Кузьменко Лариса Михайлівна, UA, Слинько Віктор Григорович, UA, Березницький Віктор Іванович, UA, Шаферівський Богдан Сергійович, UA, Піщаленко Марина Анатоліївна, UA, Коваленко Нінель Павловна, UA, Литвин Олександр Юрійович, UA, Фастівець Анна Віталіївна, UA, Юхно Віктор Миколайович, UA, Шерстюк Олена Леонідівна, UA, Безкровний Олександр Валентинович, UA, Сакун Ірина Сергіївна, UA, Троян Дмитро Романович, UA, Прасолов Євген Якович, UA</p> <p>(73) Володілець: ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003, UA</p>
--	---

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАСТОЮ ДЛЯ СОУСІВ ДО М'ЯСА

(57) Формула корисної моделі:

1. Спосіб приготування настою для соусів до м'яса із пряно-ароматичних рослин, що включає доставку, підготовку, сортування, промивку, сушіння, обробку сировини етиловим спиртом, який **відрізняється** тим, що використовують свіжу квітучу зелень протягом 21...25 год. з моменту збирання, проводять 1,5...4,5 хв. сортування, замочування зелені на 33...47 хв. і дво-, триразове миття проточною водою з душовим ополіскуванням шару зелені товщиною 1,4...4,7 см, видаленням поверхневої води 2,3...3,7 хв. обробкою зелені на трясучці, здрібненням на розмір 0,22...2,55 мм і сушіння сировини повітрям до відносної вологості 4,0...9,0 % при 63...33 °С, з швидкістю подачі зелені 0,35...0,22 м/хв. і з витратою 24000...31000 м³/год. повітря протягом 3,3...4,7 год. з наступною подвійною обробкою водно-спиртовим розчином при 18...25 °С з дво-, триразовим перемішуванням тривалістю 14...22 хв. в екстракторі з тривалістю процесу настоювання 3,3...4,7 доби після першої обробки і 3,1...4,7 доби після другої обробки та зливанням в ємність готового продукту -

(11) 150557

настою, через фільтр-пастку протягом 2,3...4,3 год., другої - протягом 3,1...4,7 год., з наступним змішуванням, фільтруванням і завантаженням в ємності для зберігання або для приготування купажного сиропу.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що використовуються вихідні продукти із шавлії мускатної, монарди лимонної та кіндзи, базиліку звичайного, чаберу садового та лофанту анісового і водно-спиртового розчину 1:35; 1:55; 1:85, а подвійну обробку сировини виконують водно-спиртовим розчином з об'ємною часткою спирту 63...72 % при першій обробці та об'ємною часткою спирту 33...42 % при другій обробці, а також проводять перевірку готового настою на присутність токсичних елементів, миш'яку та важких металів експрес-методом.

(11) 150557