

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 150683

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАСТОЮ ДЛЯ СОУСІВ ДО РИБИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей  
09.03.2022.

Генеральний директор  
Державного підприємства  
«Український інститут  
інтелектуальної власності»

А.В. Кудін



(19) UA

(51) МПК (2022.01)  
A23L 5/00  
C12C 3/06 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2021 06224**

(22) Дата подання заявки: **05.11.2021**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **10.03.2022**

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: **09.03.2022, Бюл. № 10**

(72) Винахідники:  
Дорогань-Писаренко Людмила Олександрівна, UA,  
Піщаленко Марина Анатоліївна, UA,  
Галич Олександр Анатолійович, UA,  
Коваленко Нінель Павлівна, UA,  
Кононенко Жанна Андріївна, UA,  
Ходаківська Лілія Олександрівна, UA,  
Грибовська Юлія Миколаївна, UA,  
Шерстюк Олена Леонідівна, UA,  
Фастівець Анна Віталіївна, UA,  
Прасолов Євген Якович, UA

(73) Володілець:  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,  
вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36000, UA

(54) Назва корисної моделі:

### СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАСТОЮ ДЛЯ СОУСІВ ДО РИБИ

(57) Формула корисної моделі:

1. Спосіб приготування настою для соусів до риби із пряно-ароматичних рослин, що включає доставку, підготовку, сортування, промивку, сушіння, обробку сировини етиловим спиртом, який **відрізняється** тим, що використовують свіжу квітучу зелень протягом 21,7...23,8 год., з моменту збирання, проводять 2,7...6,9 хв. сортування, замочування зелені на 21,5...34,7 хв. і дво-, триразове миття проточною водою з душовим ополіскуванням шару зелені товщиною 1,0...4,3 см, видаленням поверхневої води 2,8...4,8 хв. обробкою зелені на трясуванні, здрібненні на розмір 1,0...3,3 мм і сушіння сировини повітрям до відносної вологості 4,8...6,8 % при 64,6...33,7 °С, з швидкістю подачі зелені 0,45...0,22 м/хв. і з витратою 25700...30500 м<sup>3</sup>/год. повітря протягом 3,3...5,2 год. з наступною подвійною обробкою водно-спиртовим розчином при 18...21,6 °С з дво-, триразовим перемішуванням тривалістю 10,8...14,7 хв. в екстракторі з тривалістю процесу настоювання 2,7...4,2 доби після першої обробки і 2,3...4,1 доби після другої обробки та зливанням в ємність готового продукту - настою через фільтр-пастку протягом 1,35...2,52 год., другої - протягом 1,8...2,85 год., з наступним змішуванням, фільтруванням і завантаженням в ємності для зберігання або приготування купажного сиропу.

2. Спосіб приготування настою для соусів до риби за п. 1, який **відрізняється** тим, що беруть вихідні продукти зі співвідношенням сировини із базилику звичайного, чаберу садового та лофанту анісового, монарди лимонної, кіндзи і водно-спиртового розчину 1:55; 1:75; 1:95, а подвійну обробку сировини виконують водно-спиртовим розчином з об'ємом спирту 64,3...70,2 % при першій обробці і 33,0...40,2 % при другій та проводять перевірку готового настою на присутність токсичних елементів, миш'яку та важких металів експрес-методом.