



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21), (22) Заявка: 2005131446/13, 10.10.2005

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
10.10.2005

(45) Опубликовано: 20.04.2007 Бюл. № 11

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2197852 C2, 10.02.2003. RU 2248138
C1, 20.03.2005. RU 2187513 C1, 20.08.2002.

Адрес для переписки:

690950, г.Владивосток, ГСП, ул. Луговая, 52Б,
ФГОУ ВПО Дальрыбвтуз, Центр по охране прав
интеллектуальной собственности, В.Г. Бачаловой

(72) Автор(ы):

Поддубный Антон Евгеньевич (RU),
Лунев Валентин Павлович (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное образовательное
учреждение высшего профессионального
образования Дальневосточный государственный
технический рыбохозяйственный университет
(RU)

(54) САЛАТ ИЗ САРГАССУМА

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано для приготовления салатов из растительных компонентов, в частности морских водорослей. Салат содержит саргассум, уксус, чеснок, сахар, специи и соевый соус, при этом соотношение

чеснок и соевый соус составляет 1:5, а ингредиенты взяты в следующем соотношении, мас. %: саргассум - 80,0-84,0, уксус (70%-ный) - 0,30-0,48, чеснок - 2,5-3,0, соевый соус - 12,5-15,0, сахар - 0,5-1,2, специи - 0,2-0,5. Изобретение позволяет приготовить салат повышенной пищевой ценности.

RUSSIAN FEDERATION



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,
PATENTS AND TRADEMARKS

(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 297 164** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.

A23L 1/337 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: **2005131446/13, 10.10.2005**

(24) Effective date for property rights: **10.10.2005**

(45) Date of publication: **20.04.2007 Bull. 11**

Mail address:

**690950, g.Vladivostok, GSP, ul. Lugovaja,
52B, FGOU VPO Dal'rybvtuz, Tsentr po okhrane
prav intelektual'noj sobstvennosti, V.G. Bachalovoj**

(72) Inventor(s):

**Poddubnyj Anton Evgen'evich (RU),
Lunev Valentin Pavlovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Federal'noe gosudarstvennoe obrazovatel'noe
uchrezhdenie vysshego professional'nogo
obrazovanija Dal'nevostochnyj gosudarstvennyj
tehnicheskij rybokhozjajstvennyj universitet (RU)**

(54) **SALAD FROM SARGASSO WEED**

(57) Abstract:

FIELD: Food processing industry, salad production from plant component, in particular sea algae.

SUBSTANCE: claimed salad contains (mass %):

Sargasso weed 80.0-84.0, 70 % vinegar 0.30-0.48, garlic 2.5-3.0, sugar 0.5-1.2, spices 0.2-0.5, and soy souse 12.5-15.0.

EFFECT: salad of increased nutrient value.
3 ex

RU 2 2 9 7 1 6 4 C 1

RU 2 2 9 7 1 6 4 C 1

Изобретение относится к кулинарным блюдам и может быть использовано в пищевой промышленности для приготовления салатов из растительных компонентов, в частности морских водорослей.

5 Широко известно использование в кулинарных изделиях морской водоросли - ламинарии (морская капуста), однако применение морской водоросли саргассум в качестве кулинарных изделий заявителю не известно.

Саргассум (Sargassum) - (морской виноград) - съедобный пищевой материал с невысокой питательной ценностью и применение его в пищу характеризуется явным положительным физиологическим воздействием на человеческий организм. Это
10 воздействие создается как за счет своеобразного состава органических коллоидного характера веществ, так и за счет разнообразного состава микроэлементов, содержащихся в саргассуме.

Как и в морской капусте в саргассуме содержится большое количество различных жизненно необходимых питательных веществ, таких как: органические кислоты - яблочная,
15 янтарная, лимонная и особенно аскорбиновая кислота; ферменты; аминокислоты; в особенности йодаминокислоты, которые определяют профилактическое направление продуктов из морских водорослей, а также полноценный комплекс биологически ценных минеральных веществ не только в виде минеральных солей, но и в виде металлических соединений.

20 По сравнению с морской капустой саргассум содержит почти вдвое больше белка и втрое больше липидов, что определяет повышенную энергоемкость продукта и улучшенные вкусовые качества по сравнению с продуктами из морской капусты, в которых преобладает специфичный запах йода, переносимый не каждым человеком. Высокое содержание клетчатки способствует улучшению моторики кишечника, что может быть
25 рекомендацией для профилактического питания людям, страдающим болезнями желудочно-кишечного тракта. По содержанию минеральных элементов саргассум очень богатая водоросль, в ней содержится более 30 наименований химических элементов. Все это позволяет рекомендовать к использованию саргассум для накопления в организме жизненно важных питательных веществ с целью сохранения здоровья.

30 Известны пищевые продукты из морских водорослей, а именно из морской капусты, которые используются в основном в пищевом рационе населения азиатских стран. Мелконарезанная сырая или отварная морская капуста с добавлением уксуса применяется как салат или как гарнир для вторых блюд, однако пищевые продукты из саргассума на настоящий момент заявителю не известны.

35 Известен салат, содержащий морскую капусту, соль, уксус, кунжутное и растительное масло, чеснок, сахар, красный и черный перец, кориандр, глютамат натрия, при этом соотношение сахар, уксус, соль и глютамат натрия выбрано в пределах (0,85-1,21):(0,50-0,71):(1,56-2,22):(0,64-0,91), а все ингредиенты взяты в следующем соотношении, мас. %:

40	морская капуста	- 83,98-88,72
	соль	- 1,56-2,22
	сахар	- 0,85-1,21
	уксус 70%-ный	- 0,50-0,71
	чеснок	- 1,70-2,42
	красный перец	- 0,21-0,30
	черный перец	- 0,07-0,10
45	растительное масло	- 5,32-7,56
	глютамат натрия	- 0,64-0,91
	кориандр	- 0,18-0,25
	кунжутное масло	- 0,25-0,34

(п. №2197852, МПК A23L 1/212, A23B 4/023, опубл. 10.02.2003 г.).

50 Недостаток указанного изобретения заключается в том, что салат является острым и несмотря на профилактические свойства основного компонента салата - морской капусты, его нельзя рекомендовать в качестве диетического питания.

Задача изобретения - повышение пищевой ценности, улучшение органолептических

свойств продукта, а также расширение ассортимента продукции профилактического направления.

Задача решается тем, что салат, содержащий морскую водоросль, уксус, чеснок, сахар и специи, дополнительно включает соевый соус, в качестве морской водоросли содержит саргассум, при этом соотношение чеснок и соевый соус составляет 1:5, а ингредиенты
5 взяты в следующем соотношении, мас. %: саргассум - 80,0-84,0, уксус (70%--ный) - 0,30-0,48, чеснок - 2,5-3,0, соевый соус - 12,5-15,0, сахар - 0,5-1,2, специи - 0,2-0,5.

Использование саргассума для приготовления салата позволяет создать оригинальный продукт с высокой биологической и пищевой ценностью, улучшенными органолептическими
10 свойствами.

Так, саргассум содержит около 18% полноценного, содержащего почти весь набор незаменимых аминокислот белка.

Кроме того, саргассум содержит большое количество минеральных элементов, входящих в состав морской воды, таких как калий, натрий, кальций, магний, фосфор, йод
15 и др., которые представлены в основном водорастворимыми солями или в ионной форме, что значительно улучшает их доступ к организму. В саргассуме обнаружено также большое разнообразие жизненно важных микроэлементов, вплоть до очень редких, таких как ванадий, кобальт, молибден, титан, радий, золото и др.

Все это позволяет создать пищевой продукт, рекомендуемый в качестве профилактического ряда заболеваний, связанных, например, с нарушением обмена
20 веществ и работы желудочно-кишечного тракта.

Включение в состав салата соевого соуса способствует созданию оригинального продукта с отличными вкусовыми характеристиками и питательными свойствами. Так, наличие соевого соуса, богатого аминокислотами и белками, обогащает продукт, придает
25 своеобразный привкус, напоминающий легкий аромат копчености, возбуждающий аппетит и способствующий улучшению пищеварения.

Главная функция чеснока - бактерицидная. Содержащиеся в нем фитонциды препятствуют развитию гнилостных процессов в кишечнике, уничтожают грибковую флору, а также предупреждают заболевания полости рта. Наличие чеснока в продукте
30 предохраняет его от порчи и придает ему пикантный вкус, улучшающий аппетит. Все это позволяет повысить пищевую ценность продукта и решить одну из поставленных задач.

Сочетание чеснока и соевого соуса обеспечивает продукту наряду с повышенной пищевой ценностью приятный вкус, без йодистого привкуса как у продуктов из морской капусты и богатый аромат с легким оттенком копчености, что придает салату особенный
35 изысканный шарм.

В заявленном изобретении чеснок и соевый соус используются в соотношении 1:5, что является определяющим в создании гармоничного вкуса продукта с оригинальными свойствами.

При нарушении соотношения чеснок - соевый соус (1:5) нарушается гармония органолептических показателей. Так, если соевый соус берут меньше 5 частей, то салат
40 получается пресным, поскольку соевый соус является для данного продукта единственным источником соли (технология приготовления соевого соуса предусматривает образование соединений солей, не оказывающих вредного воздействия на организм), что является преимуществом по сравнению с другими аналогичными продуктами, имеющими в своем
45 составе поваренную соль.

Если соевый соус берут больше 5 частей, то снижается влияние чеснока на продукт, т.к. под действием соевого соуса разрушаются эфирные масла чеснока и, следовательно, снижается его действие и кроме того, салат приобретает более насыщенный привкус копчености, что не является характерным для данных продуктов и портит вкусовую
50 гармонию готового продукта.

Уксус, сахар и специи вносят в салат для придания вкусовой гаммы в количествах, необходимых для создания гармоничного вкуса готового продукта, способствующего повышению аппетита и лучшему усвоению пищи.

Примеры конкретного выполнения

Пример 1. Тщательно очищенную, промытую, нашинкованную водоросль дважды ошпаривают крутым кипятком. Затем водоросль опускают в смесь измельченного чеснока и соевого соуса и выдерживают в течение 5 минут. В подготовленную таким образом водоросль добавляют уксус, сахар и красный крупномолотый перец средней жгучести. При этом ингредиенты берут в следующем соотношении, мас. %:

саргассум	- 80,0
уксус (70%-ный)	- 0,3
чеснок	- 3,0
соевый соус	- 15,0
сахар	- 1,2
специи	- 0,5

После внесения всех компонентов их тщательно перемешивают и салат готов к употреблению.

Готовый салат имеет зеленовато-коричневый цвет, сочную мягкую консистенцию. Ярко выраженный вкус с легким приятным привкусом копчености и ароматом восточных кушаний.

Пример 2. Тщательно очищенную, промытую нашинкованную водоросль дважды ошпаривают крутым кипятком, опускают в смесь измельченного чеснока и соевого соуса и выдерживают в течение 7 минут. После этого в водоросль добавляют уксус, сахар и жгучий перец и тщательно перемешивают. При этом ингредиенты берут в следующем соотношении, мас. %:

саргассум	- 84,0
уксус (70%-ный)	- 0,3
чеснок	- 2,5
соевый соус	- 12,5
сахар	- 0,5
специи	- 0,2

После внесения всех компонентов их тщательно перемешивают и салат готов к употреблению.

Готовый салат имеет зеленовато-бурый цвет, сочную мягкую консистенцию. Ярко выраженный вкус с приятным привкусом копчености и ароматом пряностей.

Пример 3. Выполняется аналогично примеру 1, но ингредиенты берут в следующем соотношении, мас. %:

саргассум	- 81,5
уксус (70%-ный)	- 0,48
чеснок	- 2,8
соевый соус	- 14,0
сахар	- 0,9
специи	- 0,32

Готовый салат имеет зеленовато-коричневый цвет, сочную мягкую консистенцию. Ярко выраженный вкус, немного сладковатый, с легким приятным привкусом копчености и ароматом восточных кушаний.

Формула изобретения

Салат, содержащий морскую водоросль, уксус, чеснок, сахар и специи, отличающийся тем, что салат дополнительно включает соевый соус, в качестве морской водоросли содержит саргассум, при этом соотношение чеснок и соевый соус составляет 1:5, а ингредиенты взяты в следующем соотношении, мас. %:

Саргассум	80,0-84,0
Уксус, (70%-ный)	0,30-0,48
Чеснок	2,5-3,0
Соевый соус	12,5-15,0
Сахар	0,5-1,2
Специи	0,2-0,5

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50