

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме ресторанного господарства.

Овочеві коктейлі є цінною складовою раціону здорового харчування, оскільки сприяють покращенню апетиту, забезпечують організм біологічно активними речовинами, надають свіжості та виразного смаку, а також підвищують поживну цінність щоденного раціону. Завдяки вмісту природних ароматичних, ферментативно-активних і смакових компонентів овочеві коктейлі стимулюють роботу травної системи, сприяють кращому засвоєнню основних харчових речовин та підтримують обмінні процеси в організмі.

Відомий коктейль "Кривава мері" (Пушка О.С., Барна справа та організація роботи сомельє: Навчальний посібник / О.С. Пушка, Р.В. Матюшенко, В.В. Цирульнікова, Т.А. Сильчук, Л.О. Шаран, Т.І. Іщенко, О.В. Коваль, О.В. Собін - К.: Інкос, 2021. - 444 с., 438 с.), що включає наступні операції: змішування та струшування з льодом всіх компонентів, а саме - томатного соку, ворчерстерського соусу, соусу "Табаско" та лимонного соку, та подачу разом зі стеблом селери.

Недоліком цього способу є те, що в сам коктейль не вводиться овочевий компонент: селера, а замість цього її використовують лише як декорацію, а більшість людей споживають тільки рідку частину напою, що не дає можливість ввести в коктейль необхідні поживні речовини. Крім цього, напій містить у складі етиловий спирт, що обмежує можливість його вживання для певних категорій споживачів.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва безалкогольного коктейлю овочевого за допомогою додавання в нього овочевих пюре селери і огірка та додаткового збагачення вітамінами, макро- та мікроелементами, харчовими волокнами, що дозволить віднести даний коктейль до напоїв функціонального призначення.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва коктейлю овочевого, що включає змішування та струшування з льодом томатного соку, ворчерстерського соусу, гострого перцевого соусу (найкраще - "Табаско") та лимонного соку, згідно з корисною моделлю, включає додатково механічну обробку підготовленої сировини. В коктейль вносять селеру у кількості 18-24 %, огірок свіжий у кількості 18-24 %, які окремо подрібнюють протягом 40-60 с до утворення пюре, також додають куркуму мелену, коріандр мелений, цукровий сироп, сушений часник, сіль.

Причинно-наслідковий зв'язок між ознаками корисної моделі та очікуваним результатом полягає в наступному.

Найближчим аналогом корисної моделі є відомий алкогольний коктейль "Кривава Мері", в якому основними інгредієнтами є томатний сік, горілка, соуси ("Табаско", ворчерстерського), спеції та селерове стебло як декоративний елемент.

Однак цей напій має ряд суттєвих недоліків, а саме: відсутність у складі функціонального овочевого компонента, наявність алкоголю, а також обмежена поживна цінність.

Спосіб виробництва коктейлю овочевого за корисною моделлю дозволяє усунути вказані недоліки. Завдяки механічній обробці (подрібненню) селери та огірка до стану пюре протягом 40-60 с досягається збереження цінних нутрієнтів та утворення однорідної маси, яка забезпечує стабільну консистенцію напою. Порівняно з найближчим аналогом, де селера використовується лише для прикраси, введення її у вигляді пюре підвищує вміст вітамінів С, К, магнію та калію у складі коктейлю.

Крім цього, застосування рецептури коктейлю овочевого, що не містить етилового спирту у складі, дозволяє значно розширити цільову аудиторію напою. Коктейль овочевий придатний для вживання людьми, які дотримуються здорового способу життя, спортсменами, дітьми, вагітними та тими, кому протипоказано вживання алкоголю.

Таким чином, завдяки оптимізації технологічних параметрів подрібнення, включенню овочевого пюре та виключенню етилового спирту, овочевий коктейль має покращені функціональні властивості, порівняно з найближчим аналогом. Це дозволяє класифікувати його як напій функціонального призначення з високою біологічною цінністю.

Спосіб виробництва коктейлю овочевого здійснюється наступним чином: свіжу селеру та свіжий огірок ретельно миють водою для усунення механічних домішок, пилу та можливих залишків ґрунту. Після миття овочі за потреби очищають від зовнішньої шкірки та зайвих частин. Підготовлені овочі подрібнюють окремо за допомогою блендера до стану однорідного пюре. Тривалість обробки становить приблизно 40-60 секунд для кожного інгредієнта. У результаті утворюються два окремі пюре з рівномірною текстурою та насиченим овочевим ароматом.

Далі отримані овочеві пюре з'єднують із попередньо підготовленими компонентами (томатним соком, ворчерстерського соусом, гострим перцевим соусом ("Табаско"), свіжим лимонним соком, меленими спеціями (куркумою, коріандром), сіллю, сушеним часником і невеликою кількістю цукрового сиропу). Усі інгредієнти поміщають у ємність і інтенсивно змішують та струшують з льодом для досягнення однорідної консистенції, бажаної густоти напою та приємного охолоджувального ефекту. Після завершення процесу змішування коктейль набуває однорідної текстури зі збалансованим смаком і подається споживачеві охолодженим у склянці типу "old fashioned", прикрашеній скибочкою огірка для посилення візуального та ароматичного ефекту. Приклади наведені в таблиці.

Приклади способу виробництва коктейлю овочевого

№ п/п	Вміст компонентів, % мас.											Швидкість блендування, об/хв.	Час блендування, с	Висновки
	Томатний сік	Лимонний сік	Соус "Табаско"	Ворчестерський соус	Пюре селери	Пюре огірка	Куркума мелена	Коріандр мелений	Цукровий сироп	Часник сушений	Сіль			
1	55	2	0,5	0,5	15	15	1	3	4	2	2	300	20	Незначне подрібнення овочів, неоднорідна текстура з дрібними шматочками, консистенція рідка, розшаровується.
2	50	3	0,5	0,5	18	18	1,5	2,5	3	1,5	1,5	400	30	Однорідна консистенція середньої густини, часточки овочів майже не відчутні
3	45	3	0,5	0,5	21	21	2	2	3	1	1	500	30	Стабільна консистенція, добре структурована, середньої густини, не розшаровується.
4	40	4	0,5	0,5	24	24	2,5	1,5	2	0,5	0,5	500	40	Густа, в'язка консистенція з незначним розшаруванням
5	36	5	0,5	0,5	26	26	3	1	1,5	0,25	0,25	600	60	Густа консистенція, часткове осідання дрібнодисперсної фракції.

Як свідчать результати, необхідні параметри консистенції продемонстровано лише зразками під номерами від двох до чотирьох. Зразок № 2 відзначається однорідною структурою та стабільною середньою консистенцією. У зразка № 3 спостерігається стабільна консистенція, добре структурована, середньої густини, не розшаровується. Зразок № 4 представляє собою густу, в'язку консистенцію з незначним розшаруванням, що підходить для вживання у готовому вигляді. На противагу їм, зразок № 1 не відповідає заданим вимогам, через надто рідку та неоднорідну консистенцію, з вираженим вмістом окремих часточок овочів, а також розшаруванням. Щодо зразка № 5, його консистенція є надмірно густою, пюреподібною, що ускладнює процес споживання та знижує споживчі характеристики коктейлю. Таким чином, рецептури під номерами 2-4 дозволяють досягти належної текстури готового продукту, необхідної для подальшої реалізації у закладах ресторанного господарства.

Технічний результат полягає у створенні натурального коктейлю овочевого з високою харчовою цінністю, збалансованим смаком та покращеними функціональними властивостями. Спосіб забезпечує збереження вітамінів та активних компонентів, характерних для свіжих овочів та спецій, а також дозволяє отримати продукт з однорідною структурою, приємним смаком та вираженими гастрономічними властивостями.