



УКРАЇНА

(19) UA (11) 52812 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МОРКВА НАТУРАЛЬНА У ВЛАСНОМУ СОКУ

1

2

(21) u201002693

(22) 10.03.2010

(24) 10.09.2010

(46) 10.09.2010, Бюл.№ 17, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ЛЕВ-
КІВСЬКА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Морква натуральна у власному соку, що міс-
тить моркву різану, сіль та лимонну кислоту, яка

відрізняється тим, що додатково містить натура-
льний морквяний сік та аскорбінову кислоту при
такому співвідношенні компонентів, %:

морква різана	55,0-60,0
натуральний морквяний сік	38,0-44,0
сіль	0,20-0,22
лимонна кислота	0,10-0,12
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі, що заявляється є спосіб вироб-
ництва моркви гарнірної (Технологія консервуван-
ня плодів та овочів, м'яса та риби": ТЗ8 Підручник /
Б.Л.Флауменбаум, Є.Г.Кротов, О.Ф.Загібалов та
ін.; За ред. Б.Л.Флауменбаума. -К.: Вища шк.,
1995., с.38-40), яка містить: моркву різану - 58%,
цукор - 2,1%, сіль - 0,21%, лимонну кислоту -
0,105%, вода - решта.

Морква гарнірна, одержана таким чином, має
ряд недоліків. Порівняно невисока харчова цін-
ність та не досить гармонійний смак. Плодової
частина складає 55-60%.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити новий вид натуральних консервів з морк-
ви, у якому проведена заміна цукро-сольової за-
ливи на натуральний морквяний сік з додаванням
аскорбінової та лимонної кислот, що забезпечує
підвищення харчової цінності і покращує орган-
олептичні показники продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що морк-
ва натуральна у власному соку, що містить моркву
різану, сіль та лимонну кислоту, згідно корисної
моделі додатково містить натуральний морквяний
сік та аскорбінову кислоту при такому співвідно-
шенні компонентів, %:

морква різана	55,0-60,0
натуральний морквяний сік	38,0-44,0
сіль	0,20-0,22
лимонна кислота	0,10-0,12
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між реце-
птурним співвідношенням по сировині і матеріа-
лах, що використовуються, та очікуваним техніч-
ним результатом дозволяє досягти оптимальних
органолептичних показників якості консервів,
отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю
та плодовою частиною 97% за рахунок введення
натурального морквяного соку.

Консерви натуральні овочеві являють собою
нафасовані овочі, залиті заливкою». Об'єктом спо-
живання таких консервів є саме овочі. Місткість
тари дозволяє зафасувати різані моркви 55,0-
60,0% залежно від форми нарізаних часток (куби-
ки, брусочки, кружечки) та 38,0-44,0% натурально-
го морквяного соку.

При додаванні аскорбінової кислоти менше
0,02% відбувається окислення біологічно активних
речовин консервів. При додаванні аскорбінової
кислоти 0,02-0,03% забезпечується стійкість ко-
льору консервів. Введення аскорбінової кислоти
більше 0,03% не впливає на якість продукту, тому
є економічно недоцільним.

Приклади композицій консервів «Морква нату-
ральна у власному соку», що заявляється, наве-

(19) UA (11) 52812 (13) U

дено в таблиці.

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, до складу моркви натуральної доцільно вносити 55,0-60,0% різаної моркви, 38,0-44,0% натурального морквяного соку.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури натурального

морквяного соку замість заливки та антиоксиданту аскорбінової кислоти, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості моркви натуральної, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійкістю. Такий вид консервів має 97% плодової частини.

Таблиця

№ прикладу	Морква різана, %	Вода, %	Натуральний сік, %	Сіль %	Лимонна кислота, %	Аскорбінова кислота, %	Вміст плодової частини у готовому продукті, %	Висновки
1.	55,0-60,0	38,0-44,0	0	0,20-0,22	0,10-0,12	0,02-0,03	55,0-60,0	Низька харчова цінність та негармонійний смак
2.	55,0-60,0	19,0-22,0	19,0-22,0	0,20-0,22	0,10-0,12	0,02-0,03	75,0-85,0	Невисока харчова цінність та не досить гармонійний смак
3.	55,0-60,0	0	38,0-44,0	0,20-0,22	0,10-0,12	0,02-0,03	95,0-97,0	Висока харчова цінність, приємний та гармонійний смак