

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 89596

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСКИ ІЗ БАКЛАЖАНІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.04.2014.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89596** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/01 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|---|
| (21) Номер заявки: u 2013 13897 | (72) Винахідник(и): Матко Світлана Василівна (UA), Мельник Людмила Миколаївна (UA), Бессараб Олександр Семенович (UA) |
| (22) Дата подання заявки: 29.11.2013 | (73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA) |
| (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.04.2014 | |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.04.2014, Бюл.№ 8 | |

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСКИ ІЗ БАКЛАЖАНІВ

(57) Реферат:

Спосіб приготування закуски із баклажанів включає підготовку баклажанів, їх подрібнення, охолодження, змішування інгредієнтів, фасування, закупорювання і стерилізацію. При цьому підготовка баклажанів полягає в тому, що їх запікають, попередньо проколовши шкірку, охолоджують та очищають під проточною водою, подрібнюють на шматочки і відразу ж змішують з 5 %-им розчином лимонної кислоти, додатково вносять кунжутну пасту, потім суміш перемішують і в кінці додають подрібнений часник.

UA 89596 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва закусочних консервів.

Відомий спосіб приготування ікри з баклажанів, що передбачає підготовку рецептурних компонентів, різання, обсмажування в олії і подрібнення баклажанів, моркви, ріпчастої цибулі і білих коренів, подрібнення зелені, змішування перерахованих інгредієнтів при нагріванні з томатним пюре, цукром, сіллю, перцем чорним гірким і перцем запашним, фасування отриманої суміші, закупорювання і стерилізацію (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. 1. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990. - С. 153-202).

Недоліком цього способу є застосування процесу обсмажування майже всіх компонентів, в результаті отримують занадто калорійний цільовий продукт.

Відомий спосіб виробництва консервів "Баклажани різані в томатному соусі", що передбачає підготовку баклажанів, їх подрібнення, обсмажування в олії, охолодження, фасування, заливання томатним соусом, закупорювання і стерилізацію (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. 1. - М.: Пищ. пром-сть, 1977. - С. 107-130).

До недоліків цих консервів слід віднести їх незбалансованість основних компонентів, складність контролю за процесом обсмажування.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення способу приготування закуски з баклажанів з підвищеною харчовою і біологічною цінністю та покращеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування закуски із баклажанів передбачає підготовку баклажанів, їх подрібнення, охолодження, змішування інгредієнтів, фасування, закупорювання і стерилізацію. Згідно з корисною моделлю, підготовка баклажанів полягає в тому, що їх запікають протягом 40-50 хв. при температурі 195-205 °С, попередньо проколовши шкірку, охолоджують та очищають під проточною водою, подрібнюють на шматочки 1-2 см і відразу ж змішують з 5 % розчином лимонної кислоти, додатково вносять кунжутну пасту, суміш перемішують при температурі 80-90 °С протягом 10-15 хв., в кінці цього часу додають подрібнений часник.

Отриману згідно з рецептурою суміш або використовують безпосередньо в їжу, або фасують, закупорюють і стерилізують з отриманням цільового продукту.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Баклажани перед запіканням слід наколювати для подальшого полегшення очищення від шкірки, волога з підшкірного простору при високих температурах закипатиме, буде виходити крізь утворені отвори, розширюючи їх, що сприятиме відділенню шкірки.

Шматочки баклажанів після очищення і подрібнення змішують з 5 %-м розчином лимонної кислоти для запобігання потемніння м'якоти.

Отриману суміш перемішують при температурі 80-90 °С протягом 10-15 хв. для рівномірного розподілення компонентів і розчинення солі.

Приклади здійснення способу приготування закуски із баклажанів при вибраних технологічних параметрах наведені в таблиці.

Таблиця

| Номер прикладу | Параметри | | | Висновки |
|----------------|-----------------|-----------------|-------------------------|---|
| | Темп. запік. °С | Тривалість, хв. | Розміри подрібнення, см | |
| 1 | 170 | 30 | 2,5 | Баклажани сирі, недопечені, грубе подрібнювання |
| 2 | 195 | 50 | 1,0 | Гарна консистенція, приємний смак |
| 3 | 200 | 45 | 1,5 | Добре пропечені, гарна консистенція |
| 4 | 205 | 40 | 2,0 | М'який, ніжний смак |
| 5 | 210 | 60 | 0,5 | Баклажани підгорілі |

Сукупне використання технологічних параметрів у заявлених в прикладах 2-4 поєднаннях дозволяє досягти високих органолептичних показників закуски із баклажанів.

Технічний результат корисної моделі полягає в отриманні продукту з використанням печених баклажанів і кунжутної пасти, що відзначається високими поживними і профілактичними властивостями, зумовленими збалансованим вмістом основних складових їжі