



УКРАЇНА

(19) UA (11) 66628 (13) U  
(51) МПК  
A23L 1/212 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТ ПЛОДОВО-БУРЯКОВИЙ

1

2

(21) u201107845

(22) 22.06.2011

(24) 10.01.2012

(46) 10.01.2012, Бюл.№ 1, 2012 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, КРА-  
ПИВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІЇВНА, КОРЕЦЬКА  
ІРИНА ЛЬВІВНА, ХОМІЧАК ЛЮБОМИР МИХАЙ-  
ЛОВИЧ, ГУРІНА ОЛЕНА ОЛЕКСАНДРІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Пюре-напівфабрикат плодово-буряковий, що  
включає пюре плодове, який **відрізняється** тим,  
що додатково містить пюре з цукрового буряку та  
лимонну кислоту при такому співвідношенні ком-  
понентів, мас. %:

пюре плодове	70-75
пюре з цукрового буряку	30-25
кислота лимонна	0,3-0,5.

Корисна модель належить до харчової проми-  
словості, а саме до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до  
корисної моделі, що заявляється, є рецептура ви-  
робництва пюре-напівфабрикату з яблук (Спра-  
вочник по производству консервов. Том 4. Консер-  
вы из растительного сырья. Под редакцией  
доктора техн. наук В.И.Рогачева. - М.: Пищевая  
промышленность, 1992, с.559-571), що містить  
пюре з яблук -100 %.

Пюре яблучне, одержане таким чином, має іс-  
тотний недолік - низький вміст пектинових рече-  
вин, що знижує його желюючу здатність. Крім того,  
нагальна потреба додаткового внесення пектину  
підвищує його собівартість. Особливо гостро ця  
проблема стоїть у період переробки яблук літніх  
сортів, вміст пектинових речовин у яких неістот-  
ний.

В основу корисної моделі поставлена задача  
створити новий вид пюре-напівфабрикату з вико-  
ристанням пюре з цукрового буряку, що забезпе-  
чує підвищення сухих і пектинових речовин, хар-  
чової цінності і покращує реологічні показники  
продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що пюре-  
напівфабрикат плодово-буряковий включає пло-  
дове пюре і, згідно з корисною моделлю, додатко-  
во містить пюре з цукрового буряку та лимонну  
кислоту при такому співвідношенні компонентів,  
мас. %:

пюре плодове	70-75
пюре з цукрового буряку	30-25
кислота лимонна	0,3-0,5.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між реце-  
птурним співвідношенням по сировині і матеріа-  
лах, що використовуються, та очікуваним техніч-  
ним результатом полягає в наступному:  
покращити якісні показники напівфабрикатів мож-  
на за рахунок внесення пектинових речовин, або  
пектиновмісних напівфабрикатів. Так як у цукро-  
вому буряку висока кількість сухих речовин, у тому  
числі і пектинових речовин, то його додавання у  
пюре зменшить кількість цукру, що додатково вво-  
диться у технологіях в подальшому. Так, як пекти-  
нові речовини, що містяться у плодах, відрізня-  
ються від пектинових речовин, що містяться в  
овочах, то введення до рецептури овочевого пюре  
дозволить покращити якісний склад пектинових  
речовин.

Як сировина для виготовлення пюре-  
напівфабрикату можуть використовуватись:

- плоди зерняткових культур;
- плоди кісточкових культур;
- плоди ягідних культур;
- плоди тропічних і субтропічних культур.

Приклади композицій пюре-напівфабрикату  
плодово-бурякового (наприклад яблучного), що  
заявляється, наведено в таблиці.

(19) UA (11) 66628 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Пюре з яблук, %	Пюре з цукрового буряку, %	Лимонна кислота, %	Вміст сухих речовин, %	Вміст пектинових речовин, %	В'язкість, Па*с	Висновки
1.	80-85	15-20	0,3-0,5	14,05	0,8	0,35	Відчувається тільки смак яблук, жовтого кольору, консистенція рідка, недостатній вміст пектинових та сухих речовин
2.	75-80	20-25	0,3-0,5	14,4	0,88	0,39	Слабо відчувається бурякове пюре, жовтого кольору, консистенція більш густа, недостатній вміст пектинових та сухих речовин
3.	70-75	25-30	0,3-0,5	14,75	0,96	0,42	Бурякове пюре відчувається, смак приємний, гармонійний, кисло-солодкуватий присмак, жовтого кольору, консистенція густа, висока харчова цінність
4.	65-70	30-35	0,3-0,5	15,1	1,03	0,45	Бурякове пюре сильно відчувається на смак, смак і аромат негармонійний
5.	60-65	35-40	0,3-0,5	15,45	1,11	0,47	Бурякове пюре сильно відчувається на смак, неприємний смак і аромат, приторний присмак

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу пюре-напівфабрикату яблучно-бурякового доцільно вносити 70-75 % яблучного пюре та 25-30 % пюре з цукрового буряку та 0,3-0,5 % лимонної кислоти - консистенція густа, приємний гармонійний смак і аромат, висока харчова цінність продукту, тому що цукровий буряк багатий на сухі та пектинові речовини. При додаванні до пюре-напівфабрикату більше 0,5 % лимонної кислоти, смак кислуватий, неприємний. При подальшому внесенні пюре з цукрового буряку пюре-

напівфабрикат має неприємний і негармонійний смак, приторний присмак через високу кількість цукру у буряку, має не привабливі органолептичні показники.

Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що введення до рецептури пюре з цукрового буряку та лимонної кислоти дозволяє підвищити вміст сухих та пектинових речовин, оптимальних органолептичних показників якості пюре-напівфабрикату плодово-бурякового і досягти кращих реологічних показників якості пюре.