



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104273** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/28 (2006.01)
A23L 1/01 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 05691</p> <p>(22) Дата подання заявки: 09.06.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2016, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Бессараб Олександр Семенович (UA), Левківська Тетяна Миколаївна (UA), Писарєв Максим Григорович (UA), Карпик Лариса Віталіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КАРТОПЛІ, ТУШКОВАНОЇ З ГРИБАМИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва картоплі, тушкованої з грибами, включає підготовку сировини, змішування картоплі, грибів, моркви, цибулі, томатного пюре, рослинної олії, солі, цукру, борошна, перцю, підігрівання суміші, фасування, закупорювання, стерилізацію та охолодження. При цьому підготовлені овочі бланшують у розчині натрієвої солі аскорбінової кислоти концентрацією 0,01-0,05 % при температурі 85-100 °С протягом 1-7 хвилин, сушать до вмісту сухих речовин 40-60 %, після чого отримані напівфабрикати направляють на змішування.

UA 104273 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до технології продуктів харчування.

Найбільш близьким до корисної моделі є спосіб виробництва картоплі, тушкованої з грибами, описаний в Сборнике технологических инструкций по производству консервов. - Том 1. - Консервы овощные. - М., 1990. - 323 с. - С. 311-321.

Недоліком даного способу є невисокі якісні показники отриманого продукту, не завжди виражений смак, який залежить від якості вихідної сировини та вмісту у ній розчинних сухих речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача покращення органолептичних та технологічних властивостей й отримання пружної цілісної структури шматочків напівфабрикату в кінцевих стравах, виражений природний насичений смак вихідної сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва, який включає підготовку та змішування картоплі, грибів, моркви, цибулі, томатного пюре, рослинної олії, солі, цукру, борошна, перцю, підігрівання суміші, фасування, закупорювання, стерилізацію та охолодження, згідно з корисною моделлю, підготовлені овочі бланшують у розчині натрієвої солі аскорбінової кислоти концентрацією 0,01-0,05 % при температурі 85-100 °С протягом 1-7 хвилин, сушать до вмісту сухих речовин 40-60 %, після чого отримані напівфабрикати направляють на змішування.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак корисної моделі і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Для виробництва картоплі тушкованої з грибами з високими якісними й технологічними показниками вимиті, очищені овочі нарізають. Після цього їх для інактивації ферментів піддають бланшуванню 1-7 хвилин у розчині, до складу якого входять натрієва сіль аскорбінової кислоти у кількості 0,01-0,05 % та сорбінова кислота або її солі у кількості 0,08-0,1 % при температурі 85-100 °С.

Бланшування менше 1 хвилини не забезпечує інактивацію ферментів і спричинює подальше потемніння овочів, а бланшування більше 7 хвилин приводить до сильного розм'якшення консистенції овочів і втрати цілісності шматочків. Додавання ізоаскорбінату натрію у кількості менше 0,01 % не забезпечує належного антиоксидантного ефекту і негативно позначається на кольорі напівфабрикату, а додавання у кількості понад 0,05 % приводить до його перевитрат. Температура бланшування 85-100 °С забезпечує інактивацію власних ферментів сировини. При температурі меншій 85 °С істотно збільшується тривалість процесу бланшування без видимого ефекту, а бланшування при температурах більше 100 °С призводить до розварювання частинок овочів і втрати цілісності.

Сушіння овочів до вмісту сухих речовин 40-60 % при температурах теплоносія 50-105 °С забезпечує високі органолептичні й технологічні показники, а саме - натуральний колір, запах і насичений смак після приготування, а також цілісність шматочків овочів та зменшення часу на їх приготування вдвічі. Отримані напівфабрикати направляють на змішування.

Спосіб здійснюють таким чином.

Овочі, які надходять на виробництво, інспектують, сортують, калібрують, миють, очищають від шкірочки чи неїстівних частин, доочищають та обполіскують, після чого проводять їх різання. Нарізані овочі бланшують 1-7 хвилини у розчині натрієвої солі аскорбінової кислоти концентрацією 0,01-0,05 % при температурі 85-100 °С, сушать до вмісту сухих речовин 40-60 %, після чого отримані напівфабрикати направляють на змішування.

Овочі закладають за такою рецептурою:

напівфабрикат з картоплі	34,44
гриби відварні	20,00
напівфабрикат з моркви	12,69
напівфабрикат з цибулі	3,25
томатне пюре, (6 % сухих речовин)	22,00
олія рослинна	5,00
цукор	0,98
борошно	0,5
сіль	1,08
перець гіркий	0,03
перець духмяний	0,03.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці.

Як видно з наведених в таблиці даних, бланшування підготовлених овочів виконують 1-7 хвилин у розчині, до складу якого входять натрієва сіль аскорбінової кислоти у кількості 0,01-0,05 % та сорбінова кислота або її солі у кількості 0,08-0,1 % при температурі 85-100 °С. Сушать

овочі до вмісту сухих речовин 40-60 % при температурах теплоносія 50-105 °С. Отримані напівфабрикати охолоджують до температури 18-20 °С, потім дозують, упаковують і направляють на змішування. Картопля тушкована з грибами мала високі органолептичні показники, зокрема цілісність шматочків та виражений насичений і приємний смак. У той же час

5

тривалість досягнення кулінарної готовності напівфабрикатів була у 2 рази менша порівняно з традиційними.

Технічний результат корисної моделі полягає в отриманні продукту з високим вмістом сухих речовин, що забезпечує виражений природний насичений смак вихідної сировини та покращення органолептичних показників, отримана пружна цілісна структура шматочків напівфабрикатів в кінцевому продукті.

10

Таблиця

№ прикладу	Температура бланшування, °С	Концентрація ізоаскорбінату натрію, %	Концентрація сорбінової кислоти, %	Температура сушіння, °С	Вміст сухих речовин у напівфабрикатах	Висновки
1.	80	0,005	0,03	40	35	Велика тривалість сушіння овочів - 50-60 хвилин. Напівфабрикати темного кольору. Органолептичні показники картоплі тушованої з грибами низькі.
2	85	0,01	0,08	50	40	Тривалість сушіння овочів - 30-40 хвилин. Напівфабрикати мають високі органолептичні показники, виражений насичений смак, пружна консистенція в ютовому продукті.
3.	90	0,03	0,09	70	50	Тривалість сушіння овочів - 30-40 хвилин. Напівфабрикати мають високі органолептичні показники, виражений насичений смак, пружна консистенція в готовому продукті.
4.	100	0,05	0,1	105	60	Тривалість сушіння овочів - 30-40 хвилин. Напівфабрикати мають високі органолептичні показники, виражений насичений смак, пружна консистенція в готовому продукті.
5.	105	0,06	0,12	130	65	Тривалість сипіння овочів - 50-60 хвилин. Напівфабрикати не мають цілісної форми, бурого кольору, структура неоднорідна, в готовому продукті низькі якісні показники.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Спосіб виробництва картоплі, тушованої з грибами, який включає підготовку сировини, змішування картоплі, грибів, моркви, цибулі, томатного пюре, рослинної олії, солі, цукру, борошна, перцю, підігрівання суміші, фасування, закупорювання, стерилізацію та охолодження, який **відрізняється** тим, що підготовлені овочі бланшують у розчині натрієвої солі аскорбінової кислоти концентрацією 0,01-0,05 % при температурі 85-100 °С протягом 1-7 хвилин, сушать до

20

вмісту сухих речовин 40-60 %, після чого отримані напівфабрикати направляють на змішування.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601