УКРАЇНА

(19) UA **(11) 131283** **(13) U**

(51) МПК
A23L 19/10 (2016.01)
A23L 2/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 07492**

(22) Дата подання заявки: **04.07.2018**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.01.2019**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.01.2019, Бюл.№ 1**

(72) Винахідник(и):
Ущаповський Артем Олегович (UA),
Івчук Надія Павлівна (UA),
Башта Алла Олексіївна (UA)

(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТУ ІЗ БУРЯКУ СТОЛОВОГО

(57) Реферат:

Спосіб отримання пюре-напівфабрикату із буряку столового, при якому виконують інспекцію, миття, очищення від листя та хвостику коренеплоду, розварювання, очищення, подрібнення, протирання. Розварювання буряку столового проводять протягом 60-70 хвилин при температурі 98-102 °С з додаванням лимонної кислоти та у попередньо термічно обробленій молочній сироватці, яку кип'ятять протягом 20-30 хвилин при температурі 100 °С, охолоджують до температури 18-20 °С та сепарують.

UA 131283 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, конкретно до виготовлення напівфабрикату для виготовлення солодких страв у закладах ресторанного господарства.

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється є спосіб отримання пюре-напівфабрикату із буряку цукрового (Патент на корисну модель № 55076 U Україна, A23L 2/02. Спосіб отримання пюре-напівфабрикату з цукрового буряку /Г.М. Бандуренко, Л.М Хомічак, М.Г. Писарєв; заявник НУХТ. - № u201004337; заявл. 14.04.2010; опубл. 10.12.2010, Бюл. № 23, 2010 р.), згідно якого буряк інспектують, миють, очищають, подрібнюють до розмірів шматочків 5-15 мм, потім проводять змішування отриманих шматочків з розчинами лимонної та аскорбінової кислот та розварювання при температурі 98-100 °С протягом 30-50 хвилин.

Недоліком даного способу є висока тривалість розварювання, за умови значного подрібнення сировини (шматочки 5-15 мм).

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу отримання пюре-напівфабрикату із буряку столового, в якому за рахунок введення нових технологічних стадій забезпечується необхідний ступінь розварювання та покращується його органолептичні показники: колір, смак, та подовжується термін зберігання пюре-напівфабрикату.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб отримання пюре-напівфабрикату із буряку столового включає інспекцію, миття, очищення від листя та хвостику коренеплоду, розварювання, очищення, подрібнення, протирання, згідно корисної моделі розварювання буряку столового проводять протягом 60-70 хвилин при температурі 98-102 °С з додаванням лимонної кислоти та у попередньо термічно обробленій молочній сироватці, яку кип'ятять протягом 20-30 хвилин при температурі 100 °С, охолоджують до температури 18-20 °С та сепарують.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак і технічних результатів полягає в наступному. Отриманий столовий буряк розварюють у попередньо підготовленій молочній сироватці, для набуття потрібного ступеню готовності, тим самим зменшують час розварювання. Додавання лимонної кислоти забезпечує збереження кольору продукту при термічному обробленні, протиранні та зберіганні.

Спосіб здійснюють таким чином. Молочну сироватку яка надходить на виробництво нагрівають до температури 100 °С, кип'ятять протягом 20-30 хвилин та охолоджують до температури 18-20 °С та сепарують. За таких умов підготовки сироватки відбувається осадження сироваткових білків. Столовий буряк, який надходить на виробництво інспектують, миють, очищають від листя та хвостику коренеплоду, розварюють у попередньо підготовленій молочній сироватці при температури 98-102 °С протягом 60-70 хвилин, додають лимонну кислоту до повної готовності буряку. Розварений буряк направляють на подрібнення, далі буряк протирають на ситі. Приклади здійснення способу наведено в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Час розварювання, хв	Температура, °С	Висновки
1.	55	104	Консистенція жорстка, смак і запах буряковий, протирається з додатковим навантаженням.
2.	60	102	Консистенція м'яка, маса піддається протиранню, смак та запах буряковий.
3.	65	100	Консистенція м'яка, розварена, легко піддається протиранню смак та запах розвареного буряку
4.	70	98	Консистенція м'яка, розварена, легко піддається протиранню смак та запах розвареного буряку.
5.	75	96	Консистенція дуже розварена, смак та запах розвареного буряку.

Висновок: Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів розварювання буряку столового доцільно проводити при температурі 98-102 °С протягом 60-70 хвилин.

Технічний результат корисної моделі полягає у створенні способу отримання пюре-напівфабрикату із буряку столового, що забезпечує потрібний ступінь розварювання та покращує; його органолептичні показники: колір, смак та подовжує термін зберігання пюре-напівфабрикату.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання пюре-напівфабрикату із буряку столового, при якому виконують інспекцію, миття, очищення від листя та хвостику коренеплоду, розварювання, очищення, подрібнення, протирання, який **відрізняється** тим, що розварювання буряку столового проводять протягом 60-70 хвилин при температурі 98-102 °С з додаванням лимонної кислоти та у попередньо термічно обробленій молочній сироватці, яку кип'ятять протягом 20-30 хвилин при температурі 100 °С, охолоджують до температури 18-20 °С та сепарують.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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