



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **139157** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23B 4/00
A23L 11/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 05888</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.05.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Маринін Андрій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Ришканич Роман Олександрович (UA), Штельмах Валерія Леонідівна (UA), Святненко Роман Сергійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ПІДГОТОВКИ БОБОВИХ ДЛЯ М'ЯСО-РОСЛИННИХ КОНСЕРВІВ

(57) Реферат:

Спосіб підготовки бобових для м'ясо-рослинних консервів включає замочування бобових у воді при температурі 18-20 °С та промивання. Для замочування використовується попередньо підготовлена пом'якшена вода жорсткістю 3,0-4,0 мг-екв/л.

UA 139157 U

Корисна модель належить харчової промисловості, а саме до м'ясної галузі - технології м'ясо-рослинних консервів.

Відомий спосіб підготовки бобових, зокрема квасолі - один з етапів якого включає замочування на 10-12 годин у воді при температурі 18-20 °С для її поглинання білками і крохмалем.

Вода виконує важливу технологічну функцію, а саме: впливає на реологічні властивості готових виробів, надає їм соковитість [М.М. Клименко, Технологія м'яса та м'ясних продуктів [текст] /К.: Вища освіта, 2006 - С. 399. - 640 с.: іл].

Недоліком цього способу є те, що замочування квасолі у воді, загальна твердість якої, згідно за стандартом, не повинна перевищувати 7 мг-екв/л, обумовлює неефективність технологічного процесу і низькі органолептичні властивості (гіркуватий смак готових виробів), а також катіони солей Ca^{2+} і Mg^{2+} утворюють з білками квасолі нерозчинні з'єднання.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення способу підготовки бобових для м'ясо-рослинних консервів.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі підготовки, що включає замочування бобових у воді при температурі 18-20 °С та промивання, згідно з корисною моделлю, для замочування використовується попередньо підготовлена пом'якшена вода жорсткістю 3,0-4,0 мг-екв/л.

Використання для замочування бобових попередньо пом'якшеної води зі зменшеним вмістом солей кальцію і магнію сприяє збільшенню поглинання вологи, що сприяє підвищенню вологоутримуючої здатності білків квасолі і покращення технологічних характеристик готового продукту.

Приклади здійснення способу наведені у таблиці.

Таблиця

Залежність набухання і квасолі від жорсткості води

Жорсткість води, мг-екв.л		Зміна маси в залежності від терміну набухання, %			
		3 год.	6 год.	9 год.	12 год.
1	3,0	59,1	81,7	107,2	-
2	4,0	51,7	74,5	98,1	114,1
3	5,0	39,1	53,2	87,3	112,8
4	7,0	32,5	49,3	80,3	105,1
5	10,0	24,5	40,1	75,1	90,2

Як видно з наведених у таблиці даних, оптимальною для замочування бобових є пом'якшена вода жорсткістю 3,0-4,0 мг-екв/ л, наведена у прикладах 1 та 2.

Технічний результат полягає у наступному: використання для замочування бобових попередньо пом'якшеної води зі зменшеним вмістом солей Кальцію і Магнію сприяє збільшенню поглинання вологи, що сприяє підвищенню вологоутримуючої здатності білків квасолі і покращення технологічних характеристик готового продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб підготовки бобових для м'ясо-рослинних консервів, що включає замочування бобових у воді при температурі 18-20 °С та промивання, який **відрізняється** тим, що для замочування використовується попередньо підготовлена пом'якшена вода жорсткістю 3,0-4,0 мг-екв/л.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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