



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89243** (13) **U**

(51) МПК (2014.01)
A23L 1/20 (2006.01)
A23B 7/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 13889</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.11.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2014, Бюл.№ 7</p>	<p>(72) Винахідник(и): Матко Світлана Василівна (UA), Мельник Людмила Миколаївна (UA), Бессараб Олександр Семенович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСКИ ІЗ КВАСОЛІ

(57) Реферат:

Спосіб приготування закуски з квасолі включає замочування і бланшування квасолі, подрібнення і пасерування в олії ріпчастої цибулі, моркви, подрібнення часнику, зелені кінзи, змішування перерахованих компонентів з червоним перцем, сіллю, фасування, закупорювання. Квасолію подрібнюють до однорідної маси, піддають шоківому заморожуванню. Додатково змішують з очищеними і подрібненими волоськими горіхами, зеленню петрушки, чорним меленим перцем, томатною пастою. В отриману суміш додають 50-80 розчин консерванту для досягнення концентрації реагуючої речовини в продукті 0,0025-0,01 % і ретельно перемішують, зберігають при температурі 2-4 °С протягом 14-25 діб.

UA 89243 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використана для індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських страв.

5 Відомий патент (RU 2448478 опубл. 27.04.12, бюл. №12), який передбачає підготовку рецептурних компонентів: замочування і бланшування квасолі, різання і пасерування в рослинній олії ріпчастої цибулі, подрібнення моркви, часнику, зелені кропу і кінзи, набування борошна у воді, змішування перерахованих компонентів з цукром, коріандром, перцем запашним і перцем червоним гострим, підігрівання отриманої суміші, фасування, закупорювання і стерилізацію.

10 Недоліком цього способу є застосування високотемпературної теплової обробки, що потребує значних витрат енергії і дорогого обладнання та не може бути реалізовано для підприємств малої потужності.

15 Найближчим аналогом до корисної моделі є спосіб отримання паштету із квасолі (Неліна В. Готуємо закуски із квасолі і гороху. Україна молода, № 50.-04.04.12, С5.), що передбачає замочування та бланшування квасолі, підготовку часнику, подрібнення, обсмажування цибулі, подрібнення свіжої цибулі, зелені петрушки, часнику, змішування підготовлених інгредієнтів із сіллю, гострим перцем.

Недоліком аналога є неможливість зберігання.

20 В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб приготування закуски з квасолі з підвищеною харчовою і біологічною цінністю та забезпечити зберігання продукту певний час без температурної обробки.

25 Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування закуски з квасолі передбачає замочування і бланшування квасолі, подрібнення і пасерування в олії ріпчастої цибулі, моркви, подрібнення часнику, зелені кінзи, змішування перерахованих компонентів з червоним перцем, сіллю, фасування, закупорювання. Згідно з корисною моделлю, квасолі подрібнюють до однорідної маси, піддають шокуючому заморожуванню, додатково змішують з очищеними і подрібненими волоськими горіхами, зеленню петрушки, чорним меленим перцем, томатною пастою; в отриману, згідно з рецептурою, суміш додають 50-80 % розчин консерванту для досягнення концентрації реагуючої речовини в продукті 0,0025-0,01 % і ретельно перемішують, зберігають при температурі 2-4 °С протягом 14-25 днів.

30 Продукт, отриманий за описаною технологією, є гомогенною сумішшю з солоно-гострим смаком і відповідним пряним ароматом. Консистенція є м'якою, допускається наявність розварених зерен квасолі не більше 1,5-5,0 %.

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

Ідея швидкого заморожування (шокове заморожування) полягає у форсуванні всіх 3-х режимів: охолодження, підморожування і доморожування продуктів. Воно забезпечується зниженням температури середовища, в яке поміщається продукт, до -30...-40 °С і прискореним рухом холодоносія (в ролі якого в холодильній камері виступає повітря) завдяки вентиляванню.

40 Як консервант можна використовувати бензоат натрію або сорбат калію, або їх кислоти, або їх суміш для досягнення концентрації реагуючої речовини 0,0025-0,01 %.

45 Бензоат натрію - часто застосовуваний консервант, що забезпечує свіжість продуктів, пригнічує розвиток дріжджових клітин, грибів, деяких видів бактерій. В природі він зустрічається в яблуках, журавлині, родзинках, а також в спеціях (гвоздиці, кориці). На вигляд - це білі кристали, добре розчинні у воді, мають легкий запах бензальдегіду або не мають його зовсім, з солодкуватим смаком.

50 Антимікробна дія бензоату натрію обумовлена впливом бензойної кислоти на ферментну систему мікроорганізмів. Відбувається сильна пригнічуюча дія на дріжджові клітини і цвіль, в клітинах знижується діяльність ферментів, що виконують реакції окислення, відновлення і розщеплювання.

55 Бензоат натрію - стійкий при кип'ятінні, температура його плавлення -300 °С. Щоб підвищити його ефективність, треба створити кисле середовище із значеннями рН від 3,8 до 4,5. У харчовій промисловості він відіграє роль консерванту для жирних продуктів, майонезів, плодово-ягідної продукції, м'яса, риби, напоїв, пюре. Можна знайти його в соусах, ікрі, напівфабрикатах для чизкейка, фруктових пирогах, маринованих огірках і оливках, креветках, ананасовому соку, консервах, спеціях, цукерках. Момент оброблення продуктів консервантом регламентується технологічним процесом виробництва. Попередньо бензоат натрію розчиняють у воді (беруть 50 чи 80 г бензоату на 100 мл води), з утворенням 50 чи 80 % розчину, який і вносять в продукт.

Закуску із квасолі можна фасувати як в скляну тару, так і в пластикову (оскільки відсутня теплова обробка), що здешевлює процес виробництва.

Приклади здійснення способу приготування закуски із квасолі вказані в табл.

Таблиця

Номер прикладу	Параметри			Висновки
	Темп, зберіг, °С	Тривалість зберіг, діб	Конц. консерванту, %	
1	0	10	0,025	Нераціональне зберігання протягом короткого терміну
2	2	25	0,0025	Відповідає вимогам ТУ на даний вид продукції
3	3	20	0,005	Всі показники в нормі
4	4	14	0,01	Відмінні органолепт. власт.
5	7	30	0,001	Продукт заброджує

5

У разі застосування технологічних параметрів, вказаних у прикладах 2-4 досягаються високі органолептичні показники готового продукту та забезпечується можливість його зберігання в нестерилізованому вигляді протягом заявленого терміну.

10 Таким чином, запропонований спосіб дозволяє отримати новий продукт з використанням квасолі, горіхів, зелені, якому притаманні гармонійні органолептичні властивості, який є придатним до споживання як самостійна закусточна страва і може зберігатися протягом 14-25 днів без температурної обробки.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Спосіб приготування закуски з квасолі, що включає замочування і бланшування квасолі, подрібнення і пасерування в олії ріпчастої цибулі, моркви, подрібнення часнику, зелені кінзи, змішування перерахованих компонентів з червоним перцем, сіллю, фасування, закупорювання, який відрізняється тим, що квасолі подрібнюють до однорідної маси, піддають шоківому заморожуванню, додатково змішують з очищеними і подрібненими волоськими горіхами, 20 зеленню петрушки, чорним меленим перцем, томатною пастою, в отриману суміш додають 50-80 % розчин консерванту для досягнення концентрації реагуючої речовини в продукті 0,0025-0,01 % і ретельно перемішують, зберігають при температурі 2-4 °С протягом 14-25 днів.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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