



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103291** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**A23L 1/39** (2006.01)  
**A23L 3/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2015 05694</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>09.06.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2015, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пушка Ольга Сергіївна (UA), Іллючок Антон Юрійович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Ткачук Юрій Михайлович (UA), Дитюк Юлія Сергіївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ПЕРШИХ СТРАВ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв включає підготовку компонентів, змішування компонентів, теплову обробку рецептурної суміші та додають поверхнево-активні речовини. Як компоненти використовуються камідь гуару або модифікований крохмаль, олія рослинна та вода. Отриманий напівфабрикат пастеризують та охолоджують.

UA 103291 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, і може бути використана у закладах ресторанного господарства.

На сучасному етапі розвитку закладів ресторанного господарства пріоритетним залишається використання напівфабрикатів. Це дозволяє значно прискорити технологічний процес, зменшити трудомісткість та розмір складських приміщень. Серед широкою асортименту страв закладів ресторанного господарства вагоме місце займають перші страви, які є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Вони містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15-25 %. Особливе місце серед перших страв займають супи-пюре. Ці супи мають однорідну консистенцію, тому їх використовують у дитячому та лікувальному харчуванні, оскільки вони дозволяють урізноманітнити раціон літніх людей, тому що ця страва легко засвоюється і є досить калорійною.

Для того, щоб приготувати суп-пюре продукти потрібно відварити до готовності, потім протерти через сито або збити блендером, і у вигляді пюре ввести в бульйон, відвар або соус. Проте, не завжди в процесі приготування отримується необхідна консистенція супу та спостерігається розшарування та осідання протертих частинок гарніру. Окрім того, процес приготування супів-пюре є досить трудомістким.

Вирішення даної проблеми можливе за рахунок внесення до рецептури супу-пюре кулінарного напівфабрикату, який містить у своєму складі камідь гуару або модифікований крохмаль, рослинну олію, ПАР.

Відомий спосіб виробництва багатокомпонентного бульйонного виробу для готування рідких блюд чи харчових інгредієнтів (Пат. на корисну модель № 30928 «Багатокомпонентний бульйонний виріб для готування рідких блюд чи харчових інгредієнтів», опублік. 25.03.2008, Бюл. № 6, 2008 рік; Ленобль Анрі-пьер, Сосьєте де Продюї Нестле с.а.).

За цим способом приготування бульйонного виробу складається з наступних технологічних операцій: підготовка компонентів бульйону, приготування бульйону, пресування бульйонної маси за допомогою ротаційного таблетувального преса в двокомпонентні бульйонні кубики, пакування.

Недоліком цього способу є визначений смаковий фон, значна трудомісткість приготування бульйонного виробу, не достатня в'язкість основи для приготування супу-пюре.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв, що дозволить створити універсальну основу для супів-пюре, яка може значно прискорити технологічний процес приготування даного виду страв, покращити органолептичні показники якості, розширити асортимент.

Готовий кулінарний напівфабрикат, в подальшому, пропонується використовувати як основу для супів-пюре та соусів.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв передбачається підготовка компонентів, змішування компонентів, теплова обробка рецептурної суміші, згідно з корисною моделлю, як компоненти використовують камідь гуару, або модифікований крохмаль в кількості 2-4 %, олію рослинну та воду, проводять теплову обробку отриманої суміші при температурі 60-65 °С та додають ПАР у кількості 0,75-1 %, потім отриманий напівфабрикат пастеризують та охолоджують до температури 18-20 °С.

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

Запропоновано введення до складу кулінарного напівфабрикату для перших страв камедь гуару або модифікований крохмаль, які відносяться до гідроколоїдів і є вологоутримуючим агентом та природним згущувачем-стабілізатором.

Для забезпечення однорідної консистенції та рівномірного розподілу окремих частинок гарніру запропоновано внесення до рецептури кулінарного напівфабрикату поверхнево-активних речовин (ПАР). Визначено, що в теплій воді ПАР найкраще розчиняється у суміші, тому було вирішено нагрівати суміш до температури 60-65 °С, після чого додавати ПАР.

Для того, щоб уникнути розвиток патогенних мікроорганізмів, необхідно провести пастеризацію рецептурної суміші перед зберіганням, а потім охолодити до температури 18-20 °С, після чого напівфабрикат може зберігатись в холодильних камерах.

Запропоновано введення до рецептури камеді гуару або модифікованого крохмалю 2...4 %. При внесенні до рецептури камеді гуару або модифікованого крохмалю більше 4 % спостерігається не рівномірна консистенція суміші та утворення грудочок, що спричинено водопоглинальною здатністю та не достатньою кількістю рідини. При внесенні до рецептури камеді гуару або модифікованого крохмалю менше 2 % не забезпечується необхідна в'язкість кулінарного напівфабрикату.

Внесення до рецептури ПАР у кількості менше 0,75 % не забезпечує необхідної консистенції кулінарного напівфабрикату. При внесенні більше 1 % відчувається неприємний присмак, що погіршує органолептичні показники якості напівфабрикату.

Спосіб здійснюється наступним чином.

5 Для приготування кулінарного напівфабрикату для перших страв необхідно провести підготовку сировини, змішування компонентів, пастеризацію рецептурної суміші.

Камедь гуару або модифікований крохмаль у кількості 2...4 % розмішують у воді, додають рослинну олію. Отриману суміш нагрівають до 60-65 °С та ПАР у кількості 0,75-1 %, потім отриманий напівфабрикат пастеризують та охолоджують до температури 18-20 °С.

10 Запропонований спосіб забезпечує отримання кулінарного напівфабрикату для перших страв, який може значно прискорити технологію приготування перших страв, покращити органолептичні та технологічні показники якості страви.

Приклади наведені в таблиці 1.

Таблиця

Приклади отримання кулінарного напівфабрикату для перших страв

Рецептурні компоненти, %	Приклади отримання кулінарного напівфабрикату для перших страв				
	1	2	3	4	5
Вода	96,85	95,75	94,65	93,5	92,3
Олія рослинна	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Камедь гуару або модифікований крохмаль	1,0	2,0	3,0	4,0	5,0
ПАР	0,65	0,75	0,85	1,0	1,2
Висновки	Занадто в'язка консистенція напівфабрикату	В'язка консистенція напівфабрикату	Найкраща структура та технологічні показники напівфабрикату	Добра структура напівфабрикату та хороші технологічні показники	Утворення грудочок, не рівномірна консистенція напівфабрикату

15

Серед розроблених способів приготування кулінарного напівфабрикату для перших страв оптимальним є приклад 3 приготування, оскільки при цьому способі утворюються найкращі технологічні та органолептичні показники якості.

20 Запропонований спосіб виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв дозволяє значно скоротити термін приготування супів-пюре та отримати страву з гарними органолептичними та технологічними показниками.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Спосіб виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв, що включає підготовку компонентів, змішування компонентів, теплову обробку рецептурної суміші, який **відрізняється** тим, що як компоненти використовуються камедь гуару або модифікований крохмаль в кількості 2-4 %, олія рослинна та вода, теплову обробку проводять при температурі 60-65 °С та додають поверхнево-активні речовини (ПАР) у кількості 0,75-1,0 %, а потім отриманий напівфабрикат

30 пастеризують та охолоджують до температури 18-20 °С.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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