

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 89591

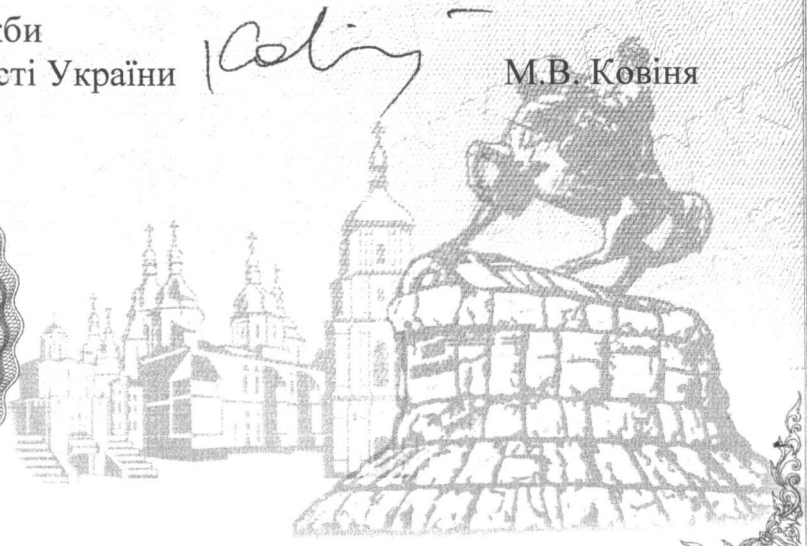
СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСКИ ІЗ КВАСОЛІ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.04.2014.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89591** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/20** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

(21) Номер заявки: <b>u 2013 13890</b>	(72) Винахідник(и): <b>Матко Світлана Василівна (UA), Мельник Людмила Миколаївна (UA), Бессараб Олександр Семенович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>29.11.2013</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.04.2014</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.04.2014, Бюл.№ 8</b>	

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ЗАКУСКИ ІЗ КВАСОЛІ**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування закуски з квасолі передбачає бланшування в воді квасолі, пасерування в олії цибулі, моркви до золотистого кольору, нарізання зелені, змішування перерахованих компонентів з сіллю, чорним і червоним меленим перцем, фасування отриманої суміші, закупорювання, стерилізацію. Квасолі замочують у воді при температурі 15-20 °С протягом 60-360 хв., промивають водою через сито і бланшують у воді при температурі 97-98 °С протягом 30-120 хв., протирають до однорідної маси. При змішуванні компонентів додатково вносять подрібнені горіхи, томатну пасту, квасолевий відвар, потім отриману суміш підігрівають до температури 80-85 °С протягом 10-15 хв. при безперервному помішуванні, в кінці цього часу додають подрібнений часник.

UA 89591 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної галузі.

Відомий спосіб отримання консервів "Овочевий гарнір", що передбачає підготовку рецептурних компонентів, різання і бланшування картоплі і моркви, замочування в питній воді при температурі 50 °С протягом 1,5-2 год. із зміною води через кожні 30 хв. і бланшування в питній воді протягом 10-15 хв. квасолі, бланшування зеленого горошку, нарізання зелені петрушки і кропу, змішування перерахованих компонентів, приготування заливки, що містить питну воду, цукор, сіль і глютамат натрію, фасування отриманої суміші і заливки, закупорювання, стерилізацію (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. III. - М.: Пищеспромиздат, 1963. - С. 149-154).

До недоліків цього продукту слід віднести їх незбалансованість за основними складовими їжі (білки, жири, вуглеводи), що обумовлює вживання як гарніру, а не окремої страви.

Відомий спосіб виробництва закуски з квасолі (RU 2452212, опубл. 10.06.12, бюл. № 16), який передбачає бланшування до двократного збільшення маси квасолі, подрібнення і пасерування в топленому жирі ріпчастої цибулі, подрібнення часнику, пасерування пшеничного борошна, змішування з кістковим бульйоном, доведення отриманої суміші до кипіння, додавання солі, перцю чорного гіркого і перцю запашного, варіння протягом 7-8 хв. і додавання часнику з отриманням соусу, різання свинокоченостей, фасування перерахованих компонентів, закупорювання і стерилізацію.

Недоліками цього продукту є використання кісткового бульйону і копченостей, які є небажаними для споживання у геродієтичному і вегетаріанському харчуванні.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення способу приготування закуски з квасолі з підвищеною харчовою і біологічною цінністю та покращеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування закуски з квасолі передбачає бланшування в воді квасолі, пасерування в олії цибулі, моркви до золотистого кольору, нарізання зелені, змішування перерахованих компонентів з сіллю, чорним і червоним меленим перцем, фасування отриманої суміші, закупорювання, стерилізацію, згідно з корисною моделлю, квасолі замочують у воді при температурі 15-20 °С протягом 60-360 хв., промивають холодною водою через сито для очищення від домішок і бланшують у киплячій воді протягом 30-120 хв., протирають до однорідної маси, при змішуванні компонентів додатково вносять подрібнені горіхи, томатну пасту, квасолевий відвар, потім отриману суміш підігрівають до температури 80-85 °С протягом 10-15 хв. при безперервному помішуванні, в кінці цього часу додають подрібнений часник.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

У процесі отримання високоякісного продукту важливу роль відіграють початкові властивості і попередня підготовка бобових. Для цього існує ряд об'єктивних причин.

1. Пересушене насіння бобових для обробки непридатне, оскільки білки, що містяться в них, втрачають здатність до набухання, а оболонка втрачає свою еластичність. Під час стерилізації оболонка розривається і крохмаль, що міститься в насінні, переходить в заливку, перетворюючи її в клейстер. При цьому проходить розчинення зовнішньої оболонки крохмальних зерен - амілопектину (амілопектин переходить в розчинний стан при 100 °С).

2. Вологі зерна також непридатні, бо вони легко пліснявіють і загнивають. Не можна застосувати заморожену сировину, тому що при відтаненні крохмаль бобових оцукрюється і втрачає властивість до набухання. Консистенція, зовнішній вигляд і смак продукту, виготовленого з такої сировини, характеризуються низькою якістю. Не допускається використання сировини, пошкодженої сільськогосподарськими шкідниками.

Попередня підготовка квасолі, яка багата на білки і крохмаль, після інспекції, очищення на сепараторі і повторної інспекції, включає процес оброблення її в холодній воді (замочування) і в гарячій воді (бланшування), які проводять для того, щоб зерно "набрало" вологу і набухло. При такій обробці об'єм бобових значно (в 1,6-2,6 рази) збільшується. Набухання проходить за рахунок всмоктування вологи білками і крохмалем, і залежить від температури води. При підвищенні температури гідратація білків збільшується, досягає максимуму при 50 °С, а при подальшому нагріванні знову падає. Крохмаль усмоктує вологу тільки у тому разі, якщо температура води перевищує 80 °С і настає процес клейстеризації.

У процесі замочування оболонка зерна стає еластичною. В зв'язку з цим, не дивлячись на значне збільшення об'єму зерна, воно залишається цілим. Без попереднього замочування зерна квасолі, при стерилізації будуть лопатись і консерви одержують розвареними. Тому і важливо квасолі спочатку замочувати у холодній воді (з метою економії енергоресурсів) для набухання білків, а потім бланшують у воді при 97-98 °С для набухання крохмалю.

Отриману, згідно з рецептурою, суміш підігривають до 80-85 °С при безперервному перемішуванні для повного розчинення солі та кращої адгезії компонентів продукту.

Спосіб приготування закуски із квасолі реалізували при технологічних параметрах, вказаних в табл.

5

Таблиця

Номер прикладу	Параметри			Висновки
	Тривалість, замоч., хв.	Тривалість бланш., хв.	Тривалість, переміш., хв	
1	15	10	5	Квасоля сира, тверда
2	60	120	10	Відповідає вимогам нормативного документу на аналогічну продукцію вироблену за традиційною схемою
3	180	80	12	Смак, консистенція, запах властиві однойменним стравам, що приготовлені звичайним термічним способом
4	360	30	15	Відмінні органолепт. власт.
5	440	150	20	Квасоля розварена

При застосування технологічних факторів вказаних у прикладах 2-4 досягаються високі органолептичні показники готового продукту: гомогенна структура, м'яка консистенція, солоно-гострий смак.

10 Технічний результат корисної моделі полягає в отриманні продукту з використанням квасолі і горіхів, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи), придатного для тривалого зберігання і для вживання як самостійної страви.

15

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування закуски з квасолі, що передбачає бланшування в воді квасолі, пасерування в олії цибулі, моркви до золотистого кольору, нарізання зелені, змішування перерахованих компонентів з сіллю, чорним і червоним меленим перцем, фасування отриманої суміші, закупорювання, стерилізацію, який **відрізняється** тим, що квасолі замочують у воді при температурі 15-20 °С протягом 60-360 хв., промивають водою через сито і бланшують у воді при температурі 97-98 °С протягом 30-120 хв., протирають до однорідної маси, при змішуванні компонентів додатково вносять подрібнені горіхи, томатну пасту, квасолевий відвар, потім отриману суміш підігривають до температури 80-85 °С протягом 10-15 хв. при безперервному помішуванні, в кінці цього часу додають подрібнений часник.

---

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

---

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