



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **55076** (13) **U**  
(51) МПК (2009)  
A23L 2/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТУ З ЦУКРОВОГО БУРЯКУ

1

2

(21) u201004337

(22) 14.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ХОМІ-  
ЧАК ЛЮБОМИР МИХАЙЛОВИЧ, ПИСАРЄВ МАК-  
СИМ ГРИГОРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб отримання пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, який включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, протирання, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують цукровий буряк, подрібнення цукрового буряку проводять 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.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до консервної промисловості.

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється є спосіб виробництва пюре з моркви (Сборник технологических инструкций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания: -М: Агропромиздат, 1986, с. 5-25), згідно якого моркву інспектують, мють, очищають, доочищають, ополіскують, подрібнюють на шматки 3-5 мм бланшують при температурі 110±2 °С протягом 20-30 хвилин, протирають.

Недоліком даного способу є високий вміст клітковини в цукровому буряку і великий розмір плоду, недостатній час розварювання та зміна кольору при виготовленні пюре-напівфабрикату, втрата біологічно активних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, в якому за рахунок введення нових технологічних стадій забезпечується потрібний ступінь розварювання та покращується його органолептичні показники: колір, смак, знижує рН, що покращує зберігання пюре-напівфабрикату.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі отримання пюре напівфабрикату з цукро-

вого буряку, що включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, згідно корисної моделі, подрібнення буряку проводять 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.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак і технічних результатів полягає в наступному. Отриманий очищений цукровий буряк, для набуття потрібного ступеню розварювання подрібнюють на більші за розміром шматки і збільшують час розварювання. Без додавання лимонної і аскорбінової кислоти відбувається окислення біологічно активних речовин та потемніння продукту, а їх додавання призводить до збереження кольору продукту при бланшуванні, протиранні та зберіганні.

Спосіб здійснюють таким чином. Цукровий буряк, який надходить на виробництво інспектують, мють, очищають від шкірочки, подрібнюють до розмірів шматочків 5-15 мм та розварюють при температурі 98-100 °С на протязі 30-50 хвилин. Розварений буряк направляють на протирання і уварювання.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці

(19) **UA** (11) **55076** (13) **U**

Таблиця

№ п/п	Час розварювання, хв..	Розмір шматків, мм	Температура, °С	Висновки
1.	20	20	100	Консистенція тверда, смак і запах сирого продукту, важко піддається протиранню.
2.	30	15	100	Консистенція жорстка, смак і запах слабо-буряковий, протирається з додатковим навантаженням.
3.	40	10	100	Консистенція м'яка, маса піддається протиранню, смак нормальний, запах слабкий буряковий.
4.	50	5	100	Консистенція м'яка, розварена, легко піддається протиранню смак розвареного буряку, запах відсутній.
5.	60	3	100	Консистенція дуже розварена, смак слабо відчувається, запах відсутній.

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів розварювання цукрового буряку доцільно проводити при розмірах шматочків 5-15мм, при температурі 98-100 °С на протязі 30-50 хвилин.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що подрібнення буряку до розмірів шма-

точків 5-15 мм і розварювання його на протязі 30-50 хвилин забезпечує потрібний ступінь розварювання та покращує його органолептичні показники: колір, смак, знижує рН, що покращує зберігання пюре-напівфабрикату.