



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **66631** (13) **U**
 (51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
 ВЛАСНОСТІ
 УКРАЇНИ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
 відповідальність
 власника
 патенту

(54) ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТ ОВОЧЕВИЙ

1

2

(21) u201107848

(22) 22.06.2011

(24) 10.01.2012

(46) 10.01.2012, Бюл.№ 1, 2012 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, КРА-
 ПИВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІВНА, КОРЕЦЬКА
 ІРИНА ЛЬВІВНА, ХОМІЧАК ЛЮБОМИР МИХАЙ-
 ЛОВИЧ, ГУРІНА ОЛЕНА ОЛЕКСАНДРІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
 ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Пюре-напівфабрикат овочевий, що містить
 пюре овочеве, який **відрізняється** тим, що додат-
 ково містить яблучну пектиновмісну пасту та ли-
 монну кислоту при такому співвідношенні компо-
 нентів, %:

пюре овочеве	70-75
яблучна пектиновмісна паста	30-25
лимонна кислота	0,3-0,5.

Корисна модель належить до харчової проми-
 слості, а саме до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до
 корисної моделі, що заявляється, є рецептура ви-
 робництва пюре-напівфабрикату з яблук [Справо-
 чник по производству консервов. Том 4. Консервы
 из растительного сырья. / Под редакцией доктора
 техн. наук В.И.Рогачева. - М: Пищевая промыш-
 ленность, 1992. - С. 559-571], яка містить пюре з
 яблук - 100 %.

Пюре яблучне, одержане таким чином, має іс-
 тотний недолік - низький вміст пектинових речо-
 вин, що знижує його желюючу здатність. Крім того,
 нагальна потреба додаткового внесення пектину
 підвищує його собівартість.

В основу корисної моделі поставлена задача
 створити новий вид пюре-напівфабрикату овоче-
 вого, що забезпечить стандартну желюючу здат-
 ність та підвищення пектинових речовин та харчо-
 вої цінності і покращить органолептичні показники
 продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що пюре-
 напівфабрикат овочевий включає овочеве пюре,
 згідно з корисною моделлю, додатково використо-
 вують яблучну пектиновмісну пасту та лимонну
 кислоту при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре овочеве	70-75
яблучна пектиновмісна паста	30-25
лимонна кислота	0,3-0,5.

Покращити якісні показники напівфабрикатів
 можна за рахунок внесення пектинових речовин
 або пектиновмісних напівфабрикатів. Так як у яб-
 лучній пектиновій пасті високий вміст пектинових
 речовин, то при додаванні її до пюре-
 напівфабрикату овочевого збільшить вміст пекти-
 нових речовин та покращить їх якісний склад, бо
 пектинові речовини, що містяться у плодах, відрі-
 няються від пектинових речовин, що містяться в
 овочах, своїми желюючими властивостями. Ябл-
 учну пектиновмісну пасту виробляють способом
 згідно з деклараційним патентом на корисну мо-
 дель 50570 А (UA); вміст пектину в ній - не менше
 1,2 %.

Як сировина для виготовлення пюре-
 напівфабрикату можуть використовуватись: бак-
 лажани, буряк, гарбуз, кабачки, морква, перець
 солодкий, томати, цукровий буряк.

Приклади композицій пюре-напівфабрикату
 овочевого (наприклад морквяного), що заявляєть-
 ся, наведено в таблиці.

(19) **UA** (11) **66631** (13) **U**

Таблиця

№ прикладу	Пюре з моркви, %	Яблучна пектиновмісна паста, %	Лимонна кислота, %	Вміст пектинових речовин, %	Висновки
1.	90-95	5-10	0,3-0,5	0,84	Яскраво-оранжевого кольору, приємний кислуватий присмак, смак моркви, але недостатній вміст пектинових речовин
2.	80-85	15-20	0,3-0,5	0,88	Оранжевого кольору, приємний кислуватий присмак, смак моркви, слабо відчувається яблучна пектиновмісна паста, недостатній вміст пектинових речовин
3.	70-75	25-30	0,3-0,5	0,92	Оранжево-світло-коричневого кольору, приємний кислуватий присмак, смак моркви, відчувається яблучна пектиновмісна паста, гармонійний смак, висока харчова цінність
4.	60-65	35-40	0,3-0,5	0,96	Оранжево-світло-коричневого кольору, кислий присмак, негармонійний смак, відчувається яблучна пектиновмісна паста
5.	50-55	45-50	0,3-0,5	1	Оранжево-коричневого кольору, неприємний кислий смак, сильно відчувається яблучна пектиновмісна паста

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу пюре-напівфабрикату овочевого доцільно вносити 70-75 % овочевого пюре та 25-30 % яблучної пектиновмісної пасти та 0,3-0,5 % лимонної кислоти - приємний гармонійний смак, висока харчова цінність через вміст пектинових речовин. При подальшому внесенні яблучної пектиновмісної пасти, пюре-напівфабрикат має неприємний і негармонійний смак, кислий присмак,

має непривабливі органолептичні показники. При додаванні до пюре-напівфабрикату більше 0,5 % лимонної кислоти, смак кислий, неприємний.

Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що введення до рецептури яблучної пектиновмісної пасти дозволяє отримати продукт з підвищеними вмістом пектину, якісним складом пектинових речовин, желуючою здатністю та покращеною харчовою цінністю.