



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **111424**

(13) **U**

(51) МПК

**A23L 19/20** (2016.01)

**A23B 7/10** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 04749</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>28.04.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.11.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.11.2016, Бюл.№ 21</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Карповець Петро Макарович (UA), Григор'єва Любов Іванівна (UA), Маслякко Віолета Василівна (UA), Шабельна Ірина Василівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) КАПУСТА КВАШЕНА ПРЯНА**

(57) Реферат:

Капуста квашена пряна містить капусту шатковану, сіль кухонну. Додатково продукт містить подрібнену свіжу пряно-ароматичну сировину в зеленій стадії розвитку та фруктовий сік.

**UA 111424 U**



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

Найбільш близькою до корисної моделі є рецептура капусти квашеної (Н.П.Орлов. "Производство, хранение и реализация солено-квашеных овощей и плодов". - К.: "Урожай", 1989. - 192 с.), згідно з якою капусту квасять при такому співвідношенні інгредієнтів:

капуста шаткована	93 %
морква подрібнена	2,8 %
коренеплоди пастернаку	2,8 %
подрібнені	
сіль	1,4 %.

5 Капуста квашена, одержана таким чином, має ряд недоліків. Низька харчова цінність, негармонійний смак, жовтий колір продукту, що потребує удосконалення рецептури.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту квашеної капусти, за рахунок використання свіжої пряної сировини в зеленій стадії розвитку та фруктовому соку, підвищення її харчової цінності і покращення смаку, аромату й кольору готового продукту.

10 Поставлена задача вирішується тим, що рецептура капусти квашеної пряної, що містить капусту шатковану та сіль, згідно з корисною моделлю, додатково містить подрібнену пряно-ароматичну сировину в зеленій стадії розвитку та фруктовий сік при такому співвідношенні компонентів, %:

капуста шаткована	80,0-90,0 %
свіжа пряно-ароматична сировина подрібнена в	3,010,0 %
зеленій стадії розвитку	
фруктовий сік	5,0-9,0 %
сіль кухонна	1,0-1,5 %.

15 Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти високих органолептичних показників якості квашеної капусти, отримати продукт з високою харчовою цінністю, зокрема за рахунок високого вмісту в пряно-ароматичній сировині ефірних олій та фенольних сполук, які захищають організм людини від шкідливого впливу навколишнього середовища.

20 Як свіжа пряно-ароматична сировина можуть використовуватись соковиті зелені листки й черешки кропу, петрушки, селери, естрагону, пастернаку, чаберу, майорану, коріандру, базилику, черемші (ведмежої цибулі), які можна використовувати в подрібненому вигляді як окремо, так і в композиціях.

25 Додавання пряно-ароматичної сировини забезпечує збагачення продукту ефірними оліями та біологічно активними речовинами, які містяться у сировині. Додавання подрібненої зелені пряно-ароматичних рослин у кількості менше 3,0 % не достатнє для отримання гармонійних органолептичних показників, а додавання її у кількості понад 10,0 % приводить до високого вмісту ефірних олій у рецептурній суміші, затримки процесу ферментації та негармонійного смаку, занадто різкого аромату та жорсткої консистенції.

30 Додавання фруктового соку забезпечує високі органолептичні показники готового продукту та створює сприятливе середовище для розвитку молочнокислих бактерій і початку ферментації. Додавання фруктового соку у кількості менше 5 % не має істотного впливу на кінцевий продукт, а додавання соку у кількості понад 9 % призводить до зниження органолептичних показників готового продукту (темний колір, перевага фруктових відтінків у готовому продукті і не достатньо виражений смак капусти, як основного інгредієнта).

35 Додавання кухонної солі при ферментації капусти необхідне для створення плазмолізу шаткованої сировини, виходу капустяного соку й початку процесу ферментації. Додавання солі у кількості менше 1,0 % недостатнє для ефективного плазмолізу сировини, а додавання солі у кількості понад 1,5 % приводить до занадто солоного негармонійного смаку готового продукту.

40 Приклади композицій капусти квашеної пряної, що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Капуста, %	Пряно-ароматична сировина, (наземна частина),	Фруктовий сік, %	Сіль, %	Висновки

1.	70,0	15,0	13,0	2,0	Різко виражений негармонійний пряний аромат, занадто солоний смак, відчувається легка гіркота за рахунок великого вмісту пряно-ароматичної сировини.
2.	80,0	9,5	9,0	1,5	Гармонійний кисло-солодкий смак і приємний аромат, висока харчова цінність за рахунок внесеної пряно-ароматичної сировини в зеленій стадії розвитку.
3.	83,6	7	8,0	1,4	Гармонійний кисло-солодкий смак і приємний аромат, колір яскравий, висока харчова цінність за рахунок внесеної пряно-ароматичної сировини в зеленій стадії розвитку.
4.	90,0	4,0	5,0	1,0	Гармонійний кисло-солодкий смак і приємний аромат, колір яскравий, висока харчова цінність за рахунок внесеної пряно-ароматичної сировини в зеленій стадії розвитку.
5.	95,0	2,5	2,0	0,5	Смак і аромат не гармонійні та не достатні за рахунок малої кількості пряно-ароматичної сировини.

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів 2-4, доцільно вносити до складу капусти квашеної пряної такі компоненти: 80,0-90,0 % капусти шаткованої, 3,0-10,0 % подрібненої пряно-ароматичної сировини у зеленій стадії розвитку, 5-9 % фруктового соку, 1,3-1,5 % кухонної солі.

5 Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури пряно-ароматичної сировини та фруктового соку забезпечує розширення асортименту солено-квашених овочів, дозволяє досягти гармонійних органолептичних показників якості капусти квашеної та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Капуста квашена пряна, яка містить капусту шатковану, сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить подрібнену свіжу пряно-ароматичну сировину в зеленій стадії розвитку та фруктовый сік, при такому співвідношенні компонентів, %:

капуста шаткована	80,0-90,0
свіжа пряно-ароматична сировина подрібнена в зеленій стадії розвитку	3,0-10,0
фруктовый сік	5,0-9,0
сіль кухонна	1,0-1,5.

15

---

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

---

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