



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112243** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 3/00
A23L 23/00
A23L 27/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 05663</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.05.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.12.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.12.2016, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пушка Ольга Сергіївна (UA), Василенко Вікторія Сергіївна (UA), Патчук Вадим Петрович (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA), Ткачук Юрій Михайлович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУПУ-ПЮРЕ З ПЕЧІНКИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва супу-пюре з печінки, який включає механічну обробку печінки, нарізання на порційні шматки, підсмажування печінки з морквою та цибулею, тушкування до готовності в невеликій кількості води або бульйону, протирання, з'єднання протертої маси з бульйоном, причому на стадії змішування рецептурних інгредієнтів супу-пюре додається кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6...10 %, після чого суміш доводиться до кипіння.

UA 112243 U

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

5 На сучасному етапі розвитку закладів ресторанного господарства при реалізації технологічного процесу кулінарної продукції пріоритетним залишається використання напівфабрикатів різного ступеня готовності. Це дозволяє значно прискорити технологічний процес, зменшити трудомісткість, оптимізувати виробничі приміщення, поліпшити санітарно-гігієнічні умови підприємства.

10 Відомий спосіб приготування супу-пюре з печінки (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко // Киев "АРИИ", 2009 г. - 680 с, с.119), що включає наступні операції: механічну обробку печінки (зі свинини, яловичини, баранини, курки, індички), нарізання на порційні шматки, підсмажування печінки з морквою та цибулею, тушкування до готовності в невеликій кількості води або бульйону, протирання, приготування білого соусу, з'єднання протертої маси з соусом та бульйоном, доведення до кипіння, заправлення супу льезоном.

15 Недоліком цього способу є значні затрати часу на приготування білого соусу та льезону, нестійка консистенція супу-пюре.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва супу-пюре з печінки, що дозволить значно прискорити технологічний процес приготування даного виду страв, покращити органолептичні показники якості, розширити асортимент.

20 Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва супу-пюре з печінки передбачається механічна обробка печінки, нарізання на порційні шматки, підсмажування печінки з морквою та цибулею, тушкування до готовності в невеликій кількості води або бульйону, протирання, з'єднання протертої маси з бульйоном, згідно з корисною моделлю, на стадії змішування рецептурних інгредієнтів додається кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6...10 %, після чого суміш доводиться до кипіння.

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

Зовнішній вигляд супів-пюре, їх консистенція є вагомими показниками якості страви, які більшою мірою залежать від вибору структуроутворюючого інгредієнта. Зазвичай ним виступають льезон, борошно пшеничне, крохмаль картопляний. Проте, дані згущувачі мають ряд недоліків, серед яких - утворення неоднорідної консистенції, руйнування структури під час підвищених температур пастеризації. Вирішення даної проблеми можливе за використання кулінарного напівфабрикату для перших страв на основі модифікованих крохмалів та поверхнево-активних речовин (Патент України на корисну модель № 103291, А23L 3/00, А23L 1/39 (2006.01), Спосіб виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв № u201505694; заяв. 09.06.2015; опубл. 10.12.2015; Бюл. № 23).

40 Для того, щоб приготувати суп-пюре продукти потрібно підсмажити, після чого протушувати або 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 модифікований крохмаль, рослинну олію, поверхнево-активні речовини, воду.

45 Напівфабрикат можна централізовано готувати на фабриках-заготівельнях, в закладах ресторанного господарства та тимчасово зберігати в холодильних камерах при температурі 4...6 °С, в морозильних камерах при температурі - 18...28 °С.

50 Запропоновано введення до складу супу-пюре з печінки кулінарного напівфабрикату для перших страв у кількості 6...10 %, що містить в своєму складі модифікований крохмаль, олію рослинну, воду та поверхнево-активні речовини. Даний напівфабрикат дозволяє отримати суп-пюре з печінки зі стійкою однорідною консистенцією та гарними органолептичними показниками.

Введення кулінарного напівфабрикату для перших страв у кількості менше 6 % не забезпечує достатньої густини супу-пюре, а при введення більше 10 % спостерігається занадто в'язка консистенція страви. Спосіб здійснюється наступним чином.

55 Для приготування супу-пюре з печінки проводиться механічна обробка печінки, нарізання на порційні шматки, підсмажування печінки з морквою та цибулею, тушкування до готовності в невеликій кількості води або бульйону, протирання, з'єднання протертої маси з бульйоном, потім додається кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6...10 %, після чого суміш доводиться до кипіння.

Запропонований спосіб виробництва супів-пюре з печінки значно прискорює технологію приготування перших страв, покращує органолептичні та технологічні показники якості страви. Приклади наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади способу виробництва супу-пюре з печінки

Номер прикладу	Склад, %							Висновки
	Печінка	Морква	Цибуля ріпчаста	Корінь петрушки	Масло вершкове	Кулінарний напів-фабрикат для перших страв	Вода або бульйон	
1	18,00	9,00	11,00	3,00	2,5	11,00	44,50	Занадто густа консистенція супу без вираженого смаку печінки
2	25,00	7,00	9,00	2,50	3,5	9,00	44,00	Суп-пюре має задовільну стабільну консистенцію, з присмаком печінки
3	28,00	6,00	7,00	2,00	4,0	8,00	45,00	Страва має гарні органолептичні показники та стабільну консистенцію
4	30,00	5,00	5,00	1,50	4,5	7,00	53,00	Добрі органолептичні показники, задовільна стабільна консистенція супу
5	32,00	2,00	3,00	1,00	5,5	5,00	52,50	Суп має незадовільну густину та виражений смак печінки

5

Технічний результат корисної моделі полягає у прискоренні технології приготування, покращенні органолептичних показників якості супу-пюре з печінки та розширенні асортименту перших страв.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва супу-пюре з печінки, який включає механічну обробку печінки, нарізання на порційні шматки, підсмажування печінки з морквою та цибулею, тушкування до готовності в невеликій кількості води або бульйону, протирання, з'єднання протертої маси з бульйоном, який **відрізняється** тим, що на стадії змішування рецептурних інгредієнтів супу-пюре додається кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6...10 %, після чого суміш доводиться до кипіння.

15

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