



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112242** (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 05661</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 РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва супу-пюре з рослинної сировини включає підготовку компонентів, припускання рослинної сировини до готовності в невеликій кількості води, протирання, змішування протертої рослинної сировини з бульйоном, відваром або водою, причому на стадії змішування рецептурних інгредієнтів супу-пюре використовується кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6-10 % до маси рецептурної суміші, після чого суміш доводиться до кипіння.

UA 112242 U

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

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.

Відомий спосіб приготування супу-пюре зі шпинату (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко // К.: «АРИИ», 2009. - 680 с. - С. 116), що включає наступні операції: припускання рослинної сировини в невеликій кількості води, протирання, приготування білого соусу, з'єднання протертих овочів з соусом та бульйоном або відваром, доведення до кипіння, заправлення супу лезоном.

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

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва супу-пюре з рослинної сировини, що дозволить значно прискорити технологічний процес приготування даного виду страв, покращити органолептичні показники якості, розширити асортимент.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва супу-пюре з рослинної сировини, що включає підготовку компонентів, припускання рослинної сировини в невеликій кількості води, протирання, з'єднання протертої рослинної сировини з бульйоном, водою або відваром, згідно з корисною моделлю, на стадії змішування рецептурних інгредієнтів додатково вносять кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6-10 % та доводять суміш до кипіння.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним 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 лезон, 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).

Для того, щоб приготувати суп-пюре продукти потрібно припустити 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 цього процес приготування супів-пюре є досить трудомістким.

Вирішення даної проблеми можливе за рахунок внесення до рецептури супу-пюре кулінарного напівфабрикату, який містить у своєму складі модифікований крохмаль, рослинну олію, поверхнево-активні речовини, воду.

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.

Запропоновано введення до складу супу-пюре з рослинної сировини 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 рослинної сировини зі стійкою однорідною консистенцією та гарними органолептичними показниками.

Як пюре з рослинної сировини можна використовувати овочі, фрукти, ягоди в припущеному та протертому вигляді, в залежності від кулінарного спрямування страви. Суп-пюре з рослинної сировини може бути як основною обідньою стравою, так і десертною. Залежно від вмісту рослинної сировини, суп заправляють сіллю та спеціями за смаком - зеленого горошку, капусти цвітної, шпинату, кабачків і т.п. Додатково можуть використовуватись подрібнені морква, цибуля ріпчаста, корінь петрушки, корінь селери, часник в припущеному або пасерованому вигляді. Для солодких супів-пюре з фруктів та ягід додатково використовують цукор за смаком.

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

Для приготування супу-пюре з рослинної сировини проводять підготовку компонентів, припускають рослинну сировину в невеликій кількості води до готовності, протирають, з'єднують протерту рослинну сировину з бульйоном, водою або відваром, додають кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6-10 % та доводять суміш до кипіння.

5 Запропонований спосіб виробництва супів-пюре з рослинної сировини значно прискорює технологію приготування перших страв, покращує органолептичні та технологічні показники якості страви.

Приклади наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади способу виробництва супу-пюре з рослинної сировини

Номер прикладу	Склад, %			Висновки
	Пюре з рослинної сировини	Кулінарний напівфабрикат для перших страв	Вода, відвар або бульйон	
1	18,00	11,00	71,00	Густа консистенція супу з слабо вираженим смаком
2	26,00	9,00	65,00	Суп-пюре має задовільну стабільну консистенцію, без яскраво-вираженого смаку
3	32,00	8,00	60,00	Страва має гарні органолептичні показники та стабільну консистенцію
4	38,00	7,00	55,00	Добрі органолептичні показники, достатньо в'язка, стабільна консистенція супу
5	46,00	5,00	49,00	Суп має занадто виражений смак рослинної сировини з нестабільною в часі консистенцією

10

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

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва супу-пюре з рослинної сировини, який включає підготовку компонентів, припускання рослинної сировини до готовності в невеликій кількості води, протирання, змішування протертої рослинної сировини з бульйоном, відваром або водою, який

20 **відрізняється** тим, що на стадії змішування рецептурних інгредієнтів супу-пюре використовується кулінарний напівфабрикат для перших страв у кількості 6-10 % до маси рецептурної суміші, після чого суміш доводиться до кипіння.

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