



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55074 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТ З ЦУКРОВОГО БУРЯКУ

1

2

(21) u201004335

(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) Пюре-напівфабрикат з цукрового буряку, яке містить овочеве пюре, яке **відрізняється** тим, що містить пюре з цукрового буряку та додатково містить лимонну й аскорбінову кислоти при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре бурякове	97-99
лимонна кислота	1,0-3,0
аскорбінова кислота	0,01-0,03.

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

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється є рецептура виробництва пюре з моркви (Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: - К.: "Вища школа", 1995, с 87-95), яка містить: морква-100%.

Пюре-напівфабрикат з моркви, одержане таким чином, має ряд недоліків. Погана стійкість кольору при зберіганні та економічна дороговизна кінцевого пюре напівфабрикату.

В основу корисної моделі поставлена задача створити новий вид напівфабрикату з цукрового буряку, з використанням коренеплодів цукрового буряку, та додаванням лимонної та аскорбінової кислоти, що забезпечує підвищення харчової цінності і покращує органолептичні показники продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що пюре-напівфабрикат з цукрового буряку, яке містить овочеве пюре, згідно корисної моделі містить пюре з цукрового буряку та додатково містить лимонну й аскорбінову кислоту при такому співвідношенні компонентів, %:

Пюре бурякове	97 - 99
Лимонна кислота	1,0 - 3,0

Аскорбінова кислота 0,01 - 0,03

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості консервів, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю, зокрема за рахунок високого вмісту в буряку харчових волокон (клітковини та пектинових речовин), які захищають організм людини від шкідливої вмісту радіоактивних елементів та важких металів та високому вмісті бетаїну, який сприяє зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску і кількості холестерину в крові, поліпшенню жирового обміну.

При додаванні аскорбінової кислоти менше 0,02% відбувається окислення біологічно активних речовин та потемніння продукту. При додаванні аскорбінової кислоти 0,02-0,03% забезпечується стійкість кольору консервів. Введення аскорбінової кислоти більше 0,03% не впливає на якість продукту, тому є економічно недоцільним.

Приклади композицій пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, що заявляється, наведено в таблиці.

(19) UA (11) 55074 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Цукровий буряк	Лимонна кислота	Аскорбінова кислота	Висновки
1.	95	0,5	0,005	Консистенція нормальна, колір змінюється-при зберіганні темніє, негармонійний смак
2.	97	1	0,01	Консистенція нормальна, колір світлий, кремовий, стабільний при зберіганні, смак солодкий, приторний
3.	98	2	0,02	Консистенція нормальна, колір світлий стабільний, смак солодкий, приємний
4.	99	3	0,03	Консистенція нормальна, колір світлий, стабільний при зберіганні, смак приємно кислий
5.	99,9	5	0,04	Консистенція нормальна, колір стабільний без змін, смак неприємно кислий

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу пюре-напівфабрикату з цукрового буряку доцільно вносити 97-99 % буряку, 1-3 % лимонної кислоти.

Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що введення до рецептури цукрового бу-

ряку, антиоксиданту аскорбінової кислоти, лимонної кислоти дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості пюре-напівфабрикату, отримати дешевий продукт з підвищеною харчовою цінністю та кращими технологічними показниками.