



УКРАЇНА

(19) UA (11) 66630 (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 ПЛОДОВИЙ

1

2

(21) u2011107847

(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, ГУРІНА ОЛЕНА ОЛЕКСАНДРІВ-
НА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Пюре-напівфабрикат плодovий, що містить
пюре плодове, який відрізняється тим, що додат-
ково містить яблучну пектиновмісну пасту при та-
кому співвідношенні компонентів, %:

| | |
|-----------------------------|--------|
| пюре плодове | 70-75 |
| яблучна пектиновмісна паста | 30-25. |

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

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі, що заявляється, є рецептура ви-
робництва пюре-напівфабрикату з яблук [Спра-
вочник по производству консервов. Том 4. Консер-
вы из растительного сырья. Под редакцией
доктора техн. наук В. И. Рогачева. - М.: Пищевая
промышленность, 1992, с. 559-571], яка містить
пюре з яблук - 100 %.

Пюре яблучне, одержане таким чином, має іс-
тотний недолік - низький вміст пектинових рече-
вин, що знижує його желюючу здатність. Крім того,
нагальна потреба додаткового внесення пектину
підвищує його собівартість. Особливо гостро ця
проблема стоїть у період переробки яблук літніх
сортів, вміст пектинових речовин у яких неістот-
ний. Для більшості плодової сировини вміст пекти-
ну у пюре складає 0,5 %. Покращити якісні показ-
ники напівфабрикатів можна за рахунок внесення
пектинових речовин, або пектиновмісних напівфа-
брикатів.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити новий вид пюре-напівфабрикату плодо-
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 в пюре-
напівфабрикат плодovий, що містить плодове
пюре, згідно з корисною моделлю, додатково вно-
сять яблучну пектиновмісну пасту при такому спів-
відношенні компонентів, %:

| | |
|-----------------------------|--------|
| пюре плодове | 70-75 |
| яблучна пектиновмісна паста | 30-25. |

При додатковому внесенні яблучної пектинов-
місної пасту підвищується вміст пектинових рече-
вин та желююча здатність пюре, що дозволяє
отримати продукт з підвищеними вмістом пектину,
желюючою здатністю та покращеними органолеп-
тичними показниками. Яблучну пектиновмісну пас-
ту виробляють способом згідно з деклараційним
патентом на корисну модель 50570 А (UA); вміст
пектину в ній - не менше 1,2 %.

Як сировина для виготовлення пюре-
напівфабрикату можуть використовуватись:

- плоди зерняткових культур;
- плоди кісточкових культур;
- плоди ягідних культур;
- плоди тропічних і субтропічних культур.

Приклади композицій пюре-напівфабрикату
плодового (наприклад яблучного), що заявляється,
наведено в таблиці.

(19) UA (11) 66630 (13) U

Таблиця

| № прикладу | Пюре з яблук, % | Яблучна пектиновмісна паста, % | Вміст пектинових речовин, % | Висновки |
|------------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------|--|
| 1. | 90-95 | 5-10 | 0,84 | Жовтого кольору, солодкий смак яблук, недостатній вміст пектинових речовин, низька желююча здатність |
| 2. | 80-85 | 15-20 | 0,88 | Жовто-коричневого кольору, солодкувато-кислий присмак, недостатній вміст пектинових речовин |
| 3. | 70-75 | 25-30 | 0,93 | Жовто-коричневого кольору, приємний кислуватий і гармонійний смак, присмак яблук, слабо відчувається яблучна пектиновмісна паста, висока харчова цінність та желююча здатність |
| 4. | 60-65 | 35-40 | 0,96 | Жовто-коричневого кольору, кислий присмак, неприємний, негармонійний смак, сильно відчувається яблучна пектиновмісна паста |
| 5. | 50-55 | 45-50 | 1,00 | Жовто-коричневого кольору, неприємний кислий смак, приторний присмак, сильно відчувається яблучна пектиновмісна паста |

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу пюре-напівфабрикату плодового доцільно вносити 70-75 % плодового пюре та 25-30 % яблучної пектиновмісної пасти. При подальшому внесенні яблучної пектиновмісної пасти, пюре-напівфабрикат має неприємний і негармо-

нійний смак, кислий присмак, має непривабливі органолептичні показники.

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