



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99049** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/218 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 14194</p> <p>(22) Дата подання заявки: 30.12.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.05.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.05.2015, Бюл.№ 9</p>	<p>(72) Винахідник(и): Козак Валерій Васильович (UA), Дейниченко Григорій Вікторович (UA), Юдічева Ольга Петрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ "ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ ЦІЛИЙ МАРИНОВАНИЙ"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва овочевих консервів включає підготовку сировини і стерилізацію за традиційною технологією. Для виробництва використано новий вид сировини - перець, вирощений з використанням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм". До передбаченої рецептурою суміші прянощів, з якої готують водну витяжку, додатково введено корінь імбиру у кількості 0,15-0,2 кг (на 1000 кг готових консервів); рН маринадної заливки становить 2,8-3,0.

UA 99049 U

Спосіб виробництва належить до харчової промисловості, а саме до виробництва овочевих консервів, і може бути використаний на підприємствах консервної галузі.

Відомий спосіб виробництва овочевих консервів "Перець солодкий цілий маринований", який включає у себе сортування, миття, підготовку перцю солодкого і додаткової сировини, приготування маринадної заливки, фасування, герметизацію, стерилізацію. Для приготування 100 кг маринадної заливки використовують 80 %-у оцтову кислоту - 1,75 кг, сіль - 2,91 кг, цукор - 4,65 кг, витяжку - 2,56 кг, воду - 88,13 кг. До суміші прянощів, з якої готують водну витяжку, входять (на 1000 кг консервів): кориця - 0,3 кг, гвоздика - 0,2 кг, перець духмянний - 0,2 кг перець гіркий (червоний або чорний) - 0,16 кг, лавровий лист - 0,4 кг [Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.1. Консервы овощные. - М.: АгроНИИТЭИПП, 1990. - 324 с].

Недоліком даного способу є те, що одержаний продукт має низьку харчову і біологічну цінність за рахунок недостатнього вмісту вітамінів і мінеральних речовин в основній і додатковій сировині, недостатньо високі показники безпечності за рахунок переробки перцю солодкого, вирощеного з використанням не завжди ретельно контрольованого внесення пестицидів і мінеральних добрив.

В основу корисної моделі поставлено задачу підвищення якості, харчової і біологічної цінності та безпечності овочевих консервів "Перець солодкий цілий маринований", розширення асортименту продуктів переробки овочів шляхом використання перцю солодкого, вирощеного з застосуванням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм" та додавання кореня імбиру до передбаченої рецептурою суміші прянощів.

Поставлена задача вирішується тим, що, проводячи підготовку сировини і стерилізацію консервів за традиційною технологією, згідно з корисною моделлю, для переробки використовують новий вид сировини - перець солодкий, вирощений з застосуванням екологічно безпечного добрива "Ріверм", а до передбаченої рецептурою суміші прянощів, з якої готують водну витяжку, додатково вводять корінь імбиру у кількості 0,15-0,2 кг (на 1000 кг готових консервів); рН маринадної заливки становить 2,8-3,0.

Перець, вирощений з застосуванням екологічно безпечного добрива, має вищу харчову цінність, зокрема містить у своєму складі на 20,6 % більше вітаміну В₁ і на 18,0 % більше вітаміну В₂ порівняно з овочами, вирощеними за стандартних умов (тобто з використанням пестицидів і мінеральних добрив). Вміст вітаміну С в досліджуваних овочах сягає 175,34 мг%, що на 28,3 % більше, ніж в контрольному зразку. Різниця у вмісті вітаміну РР у досліджуваних зразках перцю солодкого становить 0,12 мг % (15,2 %). Рекомендований для переробки перець солодкий містить також більшу кількість каротиноїдів, заліза, цинку і міді, відповідно на 11,6, 7,4, 6,6 і 6,7 % (табл.). Такий хімічний склад сировини є позитивним фактором при одержанні високоякісних овочевих консервів.

Таблиця

Порівняльна характеристика хімічного складу перцю, вирощеного за різних умов (на сиру речовину)

Досліджуваний показник	Стандартні умови вирощування (контроль)	Вирощування з застосуванням "Ріверму"
Вміст води, %	89,74±0,43	90,56±0,50
Сухий залишок, %	0,51±0,03	0,51±0,02
Мінеральні речовини, мг/кг		
залізо	1,87±0,02	2,02±0,03
мідь	2,51±0,06	2,69±0,04
цинк	3,68±0,04	3,94±0,04
Вітаміни: С, мг%	125,80±9,27	175,34±8,17
В ₁ , мг%	136,36±3,71	172,1±3,41
В ₂ , мг%	46,04±0,94	56,14±1,30
РР, мг%	0,67±0,02	0,79±0,02
каротиноїди, мг%	3,50±0,13	3,96±0,07

Використання кореня імбиру у суміші прянощів для маринадної заливки дозволить одночасно збагатити овочеві консерви вітамінами, мінеральними речовинами, амінокислотами та ефірними оліями, надати готовому продукту приємних органолептичних властивостей і розширити асортимент овочевих консервів. У 100 г їстівної частини кореня імбиру міститься

9,1 % білків, 5,9 % жирів, 58,3 % вуглеводів. Крім цього, у корені імбиру міститься 0,19 мг % вітаміну В_г, 0,84 мг % вітаміну В₆, 116 мг % кальцію, 184 мг % магнію, 1343 мг % калію, 11,5 мг% заліза, 4,7 мг% цинку. Корінь імбиру відрізняється пряним, терпким ароматом, обумовленим високим вмістом ефірної олії (1,2-3 %), яка має бактерицидну дію.

5 Спосіб виробництва маринованого перцю солодкого цілого, що заявляється як корисна модель, включає наступні технологічні операції: вирощування перцю солодкого із застосуванням рідкого органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм"; збирання овочів, сортування, миття, підготовку перцю солодкого і додаткової сировини, приготування маринадної заливки, фасування, герметизацію, стерилізацію. Наводимо приклади здійснення способу.

10 Приклад 1.

Мінімальна межа щодо наведеного способу.

Перець солодкий, вирощений з застосуванням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм" і додаткову сировину сортують, миють, фасують у скляні банки, заливають підготовленою маринадною заливкою, яка містить водну витяжку прянощів, герметизують і стерилізують. До рецептурних компонентів суміші прянощів для приготування водної витяжки додатково додають імбир у кількості 0,15 кг на 1000 кг готових консервів. рН маринадної заливки складає 2,8.

Приклад 2.

Середнє значення щодо наведеного способу

20 Перець солодкий, вирощений з застосуванням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм" і додаткову сировину сортують, миють, фасують у скляні банки, заливають підготовленою маринадною заливкою, яка містить водну витяжку прянощів, герметизують і стерилізують. До рецептурних компонентів суміші прянощів для приготування водної витяжки додатково додають імбир у кількості 0,175 кг на 1000 кг готових консервів. рН маринадної заливки складає 2,9.

Приклад 3.

Максимальна межа щодо наведеного способу.

30 Перець солодкий, вирощений з застосуванням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм" і додаткову сировину сортують, миють, фасують у скляні банки, заливають підготовленою маринадною заливкою, яка містить водну витяжку прянощів, герметизують і стерилізують. До рецептурних компонентів суміші прянощів для приготування водної витяжки додатково додають імбир у кількості 0,2 кг на 1000 кг готових консервів. рН маринадної заливки складає 3,0.

35 Готовий продукт має приємний смак і запах, притаманний використаним прянощам; зовнішній вигляд - перець солодкий цілий, однорідний за кольором і розміром.

40 Запропонований спосіб дозволяє підвищити якість, харчову та біологічну цінність овочевих консервів за рахунок використання перцю солодкого, вирощеного з використанням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм", які містять підвищену кількість мінеральних речовин і вітамінів порівняно з овочами, вирощеними за стандартних умов, а також за рахунок додаткового введення до суміші прянощів кореню імбиру, який відрізняється високим вмістом ефірної олії, макро- і мікроелементів та вітамінів; розширити асортимент овочевих консервів; підвищити безпечність овочевих консервів за рахунок використання для переробки перцю солодкого, вирощеного без застосування підвищеної кількості пестицидів і мінеральних добрив.

45

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва овочевих консервів, що включає підготовку сировини і стерилізацію за традиційною технологією, який **відрізняється** тим, що для виробництва використано новий вид сировини - перець, вирощений з використанням рідкого, органічного, екологічно безпечного добрива "Ріверм", а до передбаченої рецептурою суміші прянощів, з якої готують водну витяжку, додатково введено корінь імбиру у кількості 0,15-0,2 кг (на 1000 кг готових консервів); рН маринадної заливки становить 2,8-3,0.

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