



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92657** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/23** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 03391</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>03.04.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.08.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.08.2014, Бюл.№ 16</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Селютіна Галина Анатоліївна (UA), Виродова Оксана Володимирівна (UA), Іванніков Павло Васильович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ФЕРМЕНТОВАНОЇ РЕДЬКИ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва ферментованої редьки, що включає очищення, мийку, подрібнення, змішування з сіллю й водою та ферментування, причому як смакоароматична добавка використовується часник свіжий, стручковий гіркий перець, корінь імбиру, корінь хрону.

**UA 92657 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва плодовоовочевої продукції та підприємств ресторанного господарства.

Відомий спосіб виробництва квашеної редьки [1], спосіб виробництва квашеної редьки зі столовим буряком по-монастирські, який передбачає очищення, мийку, подрібнення, перемішування, укладання в тару, заливку розсолем та ферментування протягом 72-96 годин при температурі 19-21 °С.

Недоліком цього способу є те, що виготовлена за ним квашена редька має нехарактерний специфічний смак за рахунок вмісту столового буряка, що погіршує органолептичні показники якості готового продукту.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб виробництва квашеної редьки, що включає очищення, мийку, подрібнення, змішування з сіллю й водою та ферментування під гнітом протягом 96 годин при температурі 19-21 °С [2].

Недоліком цього способу є те, що вироблена за ним квашена редька має низькі споживні властивості за рахунок специфічного аромату, негармонійного смаку та низького вмісту вітамінів.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва ферментованої редьки шляхом використання дешевої, доступної та корисної овочевої сировини - редьки, яка містить велику кількість вітамінів, мінеральних та фітонцидних речовин, а також застосування смакоароматичної добавки, яка гармонійно поєднується з редькою, що забезпечує покращення органолептичних властивостей ферментованої редьки і високу харчову цінність квашеної продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва маринованих овочів, який включає очищення, мийку, подрібнення, змішування з сіллю й водою та ферментування під гнітом протягом 96 годин при температурі 19-21 °С, як смакоароматична добавка використовується часник свіжий, стручковий гіркий перець, корінь імбиру, корінь хрону, а рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

редька	80,0...85,0
вода питна	10,0...15,0
сіль кухонна кам'яна	3,0...7,0
часник свіжий	0,5...1,0
стручковий гіркий перець	0,5...1,5
корінь імбиру	0,5...1,0
корінь хрону	0,5...1,0.

Відмінність даного способу полягає у тому, що використання редьки дозволяє розширити асортимент квашених овочів, випускати ферментовану продукцію підвищеної харчової цінності за рахунок вмісту великої кількості вітамінів та інших біологічно активних речовин, а використання смакоароматичної добавки сприяє покращенню органолептичних показників готової продукції.

Реалізація способу виробництва ферментованої редьки здійснюється наступним чином: редьку очищують, миють, подрібнюють, змішують зі смакоароматичною добавкою, заливають розсолем та ферментують під гнітом протягом 74...96 годин при температурі 19-21 °С.

Технічним результатом, що досягається у заявленій корисній моделі, є отримання ферментованої редьки з високим вмістом вітамінів та мінеральних речовин та покращеними органолептичними властивостями. Ферментована редька характеризується приємним, оригінальним та гармонійним смаком і ароматом, а також має високу харчову цінність за рахунок підвищеного вмісту вітаміну С, мінеральних та бактерицидних речовин.

Використання запропонованого способу виробництва ферментованої редьки дозволяє розширити асортимент перероблених овочів, дає можливість виробляти й вживати в раціон корисну та безпечну продукцію з редьки, що відрізняється підвищеною біологічною цінністю й покращеними смаковими якостями продукту, до складу якого входять натуральні компоненти.

Джерела інформації:

1. Редька квашеная со свеклой по-монастырски [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://konservovanie.org/kvashenie-zasolka-i-mochenie/redka-kvashenaya-so-svekloy-po-monastirski.html>

2. Редька квашеная [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://povar.ru/recipes/kvashenaya\\_redka-12331.html](http://povar.ru/recipes/kvashenaya_redka-12331.html)

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виробництва ферментованої редьки, що включає очищення, мийку, подрібнення, змішування з сіллю й водою та ферментування, який **відрізняється** тим, що як смакоароматична добавка використовується часник свіжий, стручковий гіркий перець, корінь імбиру, корінь хрону, а рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

редька	80,0...85,0
вода питна	10,0...15,0
сіль кухонна кам'яна	3,0...7,0
часник свіжий	0,5...1,0
стручковий гіркий перець	0,5...1,5
корінь імбиру	0,5...1,0
корінь хрону	0,5...1,0.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябо

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601