



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92658** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/214** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 03392</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 ПРОДУКТІВ ІЗ РЕДЬКИ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва продуктів із редьки, що включає інспектування, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування маринаду, що містить воду, цукор-пісок, сіль, оцтову або лимонну кислоту, заливку овочевої сировини маринадом, герметичне закупорювання та стерилізацію, причому редька додатково піддається вимочуванню в 1 % розчині солей калію протягом 15...30 хвилин, а маринад містить сік журавлини.

**UA 92658 U**



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

Відомий спосіб обробки овочевої сировини [1] з метою зниження кількості нітратів, що включає витримування овочів в 1 % розчині повареної солі протягом 24 годин.

5 Недоліком цього способу є довготривалість обробки, зміна натурального кольору та смаку сировини, зниження вмісту вітамінів та інших біологічно активних речовин.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб виробництва перероблених овочів [2], що включає інспектування, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування маринаду, що містить воду, цукор-пісок, сіль, оцтова кислота, заливку овочевої сировини 10 маринадом, герметичне закупорювання та стерилізацію.

Недоліком цього способу є те, що вироблені за ним перероблені овочі мають низьку харчову цінність, а саме не містять вітамінів та інших біологічно активних речовин, специфічний пряний смак, що погіршує органолептичні показники якості, а також не знижують вміст нітратів в овочах.

15 В основу поставлено задачу створення способу виробництва продуктів із редьки з підвищеною якістю шляхом застосування обробки редьки розчином солей калію та використання нетрадиційної рослинної сировини - соку журавлини для приготування маринаду, що забезпечує зниження кількості нітратів, збільшення вітамінів та інших біологічно активних речовин і покращення органолептичних властивостей переробленої овочевої продукції.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва перероблених овочів, який включає інспектування, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування маринаду, що містить воду, цукор-пісок, сіль, оцтову або лимонну кислоту, заливку овочевої сировини маринадом, герметичне закупорювання та стерилізацію, згідно з корисною моделлю, овочева сировина додатково піддається вимочуванню в 1 % розчині солей калію протягом 15...30 хвилин, а маринад містить сік журавлини.

25 Відмінність даного способу полягає у тому, що використання у попередній обробці сировини 1 % розчину солей калію дозволяє знизити вміст нітратів у редьці на 60 %, а використання соку журавлини для виробництва маринаду сприяє збільшенню кількості вітамінів та інших біологічно активних речовин, покращенню органолептичних показників готової продукції, а саме - надання продукції привабливого зовнішнього вигляду, аромату та оригінального смаку і розширенню 30 асортименту перероблених овочів.

Запропонований спосіб виробництва продуктів із редьки включає наступне співвідношення рецептурних компонентів (%):

редька	50...55
вода питна	20...25
сік журавлини	10...15
цукор-пісок	4...6
сіль кухонна кам'яна	3...6
лимонна кислота	1,0...1,5
пряно-ароматична сировина	2,5...3,5.

35 В загальному вигляді спосіб виробництва продуктів із редьки здійснюється наступним чином: овочева сировину інспектують, миють, очищують, подрібнюють та вимочують в 1 % розчині солей калію протягом 15...30 хвилин. Після чого оброблену сировину укладають в тару, заливають маринадом, до складу якого входить вода, сік журавлини, цукор-пісок, лимонна кислота, сіль кухонна та пряно-ароматична сировина, герметично закупорюють та стерилізують 40 при температурі 100 °С протягом 10 хв.

Технічним результатом, що досягається у заявленій корисній моделі, є отримання овочевої сировини зі зниженим вмістом нітратів, високим вмістом вітамінів і мінеральних речовин та покращеними органолептичними властивостями. Готові продукти з редьки характеризуються підвищеним вмістом вітаміну С, оригінальним та гармонійним смаком і ароматом.

45 Використання запропонованого способу забезпечить зниження нітратів у перероблених продуктах із редьки, підвищення біологічної цінності, покращить органолептичні властивості, стабілізує якість, а також розширить асортимент перероблених овочів і дасть можливість виробляти й вживати в раціон корисні та безпечні продукти з редьки.

Джерела інформації:

50 1. Соколов, О. А. Практические советы по снижению содержания нитратов в продуктах питания / О. А. Соколов. - Пушино: ОН-ТИ ПНЦАН СССР, 1991. - 42 с.

2. Чухрай М. Г. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию / М. Г. Чухрай. - СПб.: ГИОРД, 1999. - 336 с.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виробництва продуктів із редьки, що включає інспектування, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування маринаду, що містить воду, цукор-пісок, сіль, оцтову або лимонну кислоту, заливку овочевої сировини маринадом, герметичне закупорювання та стерилізацію, який **відрізняється** тим, що редька додатково піддається вимочуванню в 1 % розчині солей калію протягом 15...30 хвилин, а маринад містить сік журавлини.
- 10

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

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