



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **93231** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/221 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 03390	(72) Винахідник(и): Селютіна Галина Анатоліївна (UA), Виродова Оксана Володимирівна (UA), Іванніков Павло Васильович (UA)
(22) Дата подання заявки: 03.04.2014	(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2014, Бюл.№ 18	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА РЕДЬКИ МАРИНОВАНОЇ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва маринованої редьки, що включає інспектування овочів, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування та заливку маринадом, що містить воду, цукор-пісок, сіль, герметичне закупорювання та стерилізацію, причому як овочеву сировину використовують редьку, а до складу маринаду входить сік журавлини, лимонна кислота, як пряно-ароматична сировина використовується часник свіжий, кріп свіжий, петрушка свіжа, перець духмяний, гвоздика ціла.

UA 93231 U

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

Відомий спосіб виробництва маринованих овочів [1], що включає інспектування, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування маринаду, що містить воду, цукор-пісок, сіль, оцтову есенцію 80 %, заливку овочевої сировини маринадом, герметичне закупорювання та стерилізацію.

Недоліком цього способу є те, що вироблені за ним мариновані овочі мають низькі органолептичні властивості за рахунок високого вмісту оцтової кислоти та низьку харчову цінність, а саме не містять вітамінів та інших біологічно активних речовин.

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

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

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва редьки маринованої підвищеної якості шляхом використання дешевої та доступної овочевої сировини - редьки та журавлини, які містять велику кількість вітамінів, мінералів та інших біологічно активних речовин, а також застосування пряно-ароматичної сировини, яка гармонійно поєднується з редькою, що забезпечує високу харчову цінність та покращення органолептичних властивостей маринованої овочевої продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва маринованих овочів, який включає інспектування овочів, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування та заливку маринадом, що містить воду, цукор-пісок, сіль, герметичне закупорювання та стерилізацію, як овочеву сировину використовують редьку, а до складу маринаду входить сік журавлини, лимонна кислота, як пряно-ароматична сировина використовується часник свіжий, кріп свіжий, петрушка свіжа, перець духмяний, гвоздика ціла, а рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

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
часник свіжий	1...2
кріп свіжий	1...2
петрушка свіжа	1...2
перець духмяний	0,2...0,5
гвоздика ціла	0,2...0,5.

Відмінність даного способу полягає у тому, що використання редьки та журавлини дозволяє розширити асортимент перероблених овочів, випускати мариновану редьку підвищеної харчової цінності за рахунок вмісту великої кількості вітамінів та інших біологічно активних речовин, а використання пряно-ароматичної сировини сприяє покращенню органолептичних показників готової продукції.

Реалізація способу виробництва маринованої редьки здійснюється наступним чином: редьку інспектують, миють, очищують, подрібнюють, 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 при температурі 100 °C протягом 10 хв.

Технічним результатом, що досягається у заявленій корисній моделі, є отримання маринованої редьки з високим вмістом вітамінів та мінеральних речовин та покращеними органолептичними властивостями. Маринована редька характеризується підвищеним вмістом вітаміну С, мінеральних, антоціанових та бактерицидних речовин, а також оригінальним та гармонійним смаком і ароматом.

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

Джерела інформації:

1. Чухрай М. Г. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию / М.Г. Чухрай. - СПб.: ГИОРД, 1999. - 336 с.
2. Синельникова Ц. Сборник рецептур и технологических указаний по переработке плодов и овощей / Ц. Синельникова. - М.: ГОСТОРГИЗДАТ, 1960. - 320 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва маринованої редьки, що включає інспектування овочів, мийку, очищення та подрібнення, укладання в тару, приготування та заливку маринадом, що містить воду, цукор-пісок, сіль, герметичне закупорювання та стерилізацію, який **відрізняється** тим, що як овочеву сировину використовують редьку, а до складу маринаду входить сік журавлини, лимонна кислота, як пряно-ароматична сировина використовується часник свіжий, кріп свіжий, петрушка свіжа, перець духмяний, гвоздика ціла, а рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

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
часник свіжий	1...2
кріп свіжий	1...2
петрушка свіжа	1...2
перець духмяний	0,2...0,5
гвоздика ціла	0,2...0,5.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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