



УКРАЇНА

(19) UA (11) 3524 (13) U

(51) 7 A23L1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ НА ОСНОВІ ДИКОРΟΣЛИХ ЯГІД

1

2

(21) 2004042488

(22) 02.04.2004

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Черевко Олександр Іванович, Єфремов Юрій Іванович, Михайлов Валерій Михайлович

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) 1. Спосіб приготування пасти на основі дикорослих ягід, що включає підготовку вихідних компонентів, здрібнювання, перемішування у розчині кухонної солі, обробку у полі НВЧ з наступним перетиранням до утворення однорідної консистенції та фасовкою у тару для заморожування або стерилізації у скляних банках ємністю 0,33...3 л, який

відрізняється тим, що заморожені до температури -4...-6°C ягоди калини подрібнюють з ягодами горобини та шипшини до розмірів часток 1...5 мм і перемішують у 1...2 % розчині кухонної солі з подальшою обробкою у НВЧ-полі протягом 5...7 хвилин до вмісту сухих речовин 30 %, з наступним перетиранням суміші у гарячому стані.

2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що вказані компоненти беруть у наступному ваговому співвідношенні, %:

горобина	40
шипшина	40
калина	10
кухонна сіль	0,02.

Корисна модель належить до підприємств харчування та малих харчових виробництв і може бути використаний на підприємствах громадського харчування й у побуті для приготування пасти на основі дикорослих ягід з використанням НВЧ-нагріву.

Використання НВЧ-нагріву дозволяє значно скоротити тривалість теплового впливу і підвищити якість пасти на основі дикорослих ягід, а застосування охолодження і витримування калини при температурі -4...6°C сприяє руйнуванню структурної цілісності, видаленню гіркоти, наступне здрібнювання в підмороженому стані сприяє максимальному витягові рідинної фракції і розподілові твердої по всьому обсязі продукту. Підвищення якості пасти досягається за рахунок введення в рецептуру здрібнених горобини і шипшини. Перемішування компонентів у розчині повареної солі сприяє впливає на темп проведення НВЧ-нагріву, а перетирання у гарячому стані отриманої суміші сприяє одержанню пасти високої якості.

За традиційним способом [1], що є прототипом корисної моделі: свіжу малину або вишню перебирають, видалають плодоніжки, промивають, у вишні видалають кісточки, посипають цукром і залишають у холодному місці на 2-3 години для

виділення соку, потім варять 10-15 хвилин і протирають. Готовий соус прохолоджують.

Недоліком способу прототипу є невисока якість продукту через тривалість технологічного процесу і впливу цукру на смакові переваги готового виробу, що приводить до значних втрат біологічно активних речовин, які знаходяться у вихідній сировині.

В основі корисної моделі покладене завдання розробки пасти з дикорослих ягід підвищеної харчової і біологічної цінності з тривалим терміном збереження, у якому на $\text{nonZe} > \text{zj} \text{Hiu}$ стадії, з огляду на специфічні особливості вихідних компонентів піддають різним технологічним впливам, за рахунок яких досягається основний ефект одержання дрібнодисперсної суміші і її доведенню в максимально раціональному тепловому режимі, до необхідних фізико-хімічних показників - змісту сухих речовин-ш 30 % - до діючих стандартів.

Поставлене завдання вирішується тим, що підготовлені компоненти по рецептурі перемішують у розчині повареної солі і піддають обробці в полі НВЧ при її безперервному перемішуванні протягом 5...7 хвилин до вмісту сухих речовин 30 % з послідовним перетиранням суміші в гарячому стані до отримання однорідної консистенції, готовий продукт фасують у підготовлену

(13) U

(11) 3524

(19) UA

тару і піддають заморожуванню або стерилізують у скляних банках ємністю 0,33...3 л.

При цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях:

Горобина	40 %
Шипшина	40 %
Калина	10%
Поварена сіль	0,02%

Спосіб здійснюється таким чином: ягоди горобини, калини та шипшини піддають інспекції, при цьому видаляють сторонні вилучення і ретельно миють у проточній воді, а ягоди калини заморожують до температури 4 - 6°C. Підморожені ягоди калини, горобини та шипшини подрібнюють до розмірів часток 1...5 мм, ретельно перемішують подрібнену суміш у розчині повареної солі та обробляють у полі НВЧ протягом 5-7 хвилин до вмісту сухих речовин 30% і перетирають у гарячому стані до утворення однорідної консистенції. Отриману пасту заморожують або стерилізують у скляних банках ємністю 0,33-3л.

Результати досліджень органолептичних показників якості приготовленого за різними способами приведені в табл.

Аналіз даних органолептичних показників паст свідчить про збереження високих натуральних властивостей ягід у порівнянні з пастою, отриманої шляхом уварювання через тривалий тепловий вплив і контакт із киснем повітря.

Перевалі пасту на основі дикорослих ягід:

- інтенсифікація технологічного процесу за рахунок використання НВЧ-нагріву;

- підвищення якості готового продукту за рахунок максимального збереження біологічно активних речовин, відсутність перегріву компонентів на кожній стадії процесу;

- збереження енергетичних ресурсів і підвищення виходу готового продукту.

Література:

1. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Институт питания АМН СССР. -К Техника, 1989, X9 567. - 271 с.

Таблиця

Органолептичні показники паст

Органолептичні показники	Відомий спосіб	Приклад
Зовнішній вигляд	Однорідна тонко-здрібнена уварена маса	Однорідна тонко-здрібнена уварена маса
Смак та запах	Натуральний, властивий увареній масі	Яскраво виражений, властивий ягодам калини і горобини
Колір	Червоний, оранжево-червоний, інтенсивний рівномірний по всій масі	Яскраво виражений червоний, інтенсивний, рівномірний по всьому об'єму продукту
Органолептична оцінка, бал	3,701±0,00	5,00±00