



УКРАЇНА

(19) UA (11) 6435 (13) U

(51) 7 A23L1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЦУКАТІВ

1

(21) 20040806738
(22) 11.08.2004
(24) 16.05.2005
(46) 16.05.2005, Бюл. № 5, 2005 р.
(72) Черевко Олександр Іванович, Михайлов Валерій Михайлович, Маяк Віталій Іванович
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
(57) Спосіб одержання цукатів, що передбачає здрібнювання сировини, змішування її з цукром і лимонною кислотою, концентрування отриманої

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до кондитерської галузі і може бути використана при одержанні цукатів.

Відомий спосіб, де в якості плодовоовочевої сировини використовуються вичавки, що пройшли обробку гострою парою, здрібнені до розміру часток не більш 2мм. У процесі кулажування в продукт вносять просіяний цукор-пісок, лимонну кислоту і під час безупинного перемішування цукатову суміш концентрують під вакуумом 0,06-0,07МПа до вмісту сухих речовин не менш 82%. У цукатову масу вносять ароматизатор і перемішують протягом 10-15хв. Потім її формують у вигляді джгутів, прохолоджують за температурою 10°C до температури 40°C і розрізають на бруски. Цукати обсипають цукровою пудрою й упаковують [Авторское свидетельство №1703037 СССР, МКИ А23L1/06, опубл 07 01.92. Бюл. №1].

Недоліком цього способу є значна тривалість технологічного процесу та великі енергетичні витрати під час бланшування та концентрування вичавків, крім того в процесі бланшування і наступного концентрування значно зменшується кількість біологічно активних речовин, що знижує харчову цінність кінцевого продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити маловідхідний спосіб одержання цукатів, при якому зберігається біологічна і харчова цінність продукту, а також зменшення тривалості технологічного процесу і як наслідок зменшення енергетичних витрат.

2

суміші під вакуумом, формування, охолодження й обсипання, який відрізняється тим, що як сировину використовують свіжі фрукти й овочі, які піддають конвективному сушінню при температурі 40-45°C до вмісту сухих речовин 35-50 %, потім подрібнюють до розміру часток 1,5-2 мм, додають у цукатову масу цукрову пудру, пряноароматичні і смакові компоненти до вмісту сухих речовин 80-86 % і інтенсивно перемішують при температурі 80°C протягом 5-10 хвилин до повного розчинення цукру.

Поставлена задача вирішується таким чином, що в способі одержання цукатів, що передбачає здрібнювання сировини, змішування її з цукром і лимонною кислотою, концентрування отриманої суміші під вакуумом, формування, охолодження й обсипання, згідно корисної моделі для одержання цукатів як сировину використовують свіжі фрукти й овочі, що піддають конвективному сушінню при температурі 40-45°C до вмісту сухих речовин 35-50%, потім подрібнюють до розміру часток 1,5-2мм, додають у цукатову масу цукрову пудру, пряноароматичні та смакові компоненти до вмісту сухих речовин 80-86% і інтенсивно перемішують за температурою 80°C протягом 5-10 хвилин до повного розчинення цукру.

Спосіб здійснюється таким чином.

Свіжі плоди або овочі інспектують, миють, а потім піддають конвективному сушінню. Процес сушіння здійснюють за температурою 40-45°C до вмісту сухих речовин у плодовоовочевій сировині 35-50%. Потім підсушена сировина подрібнюється в дробарці до розміру часток 1,5-2мм. Після здрібнювання цукатова маса надходить у шнековий змішувач, де до неї додають цукрову пудру, пряноароматичні та смакові добавки й інтенсивно перемішують 5-10 хвилин за температурою 80°C до повного розчинення цукрової пудри. При цьому цукати одержують зі вмістом сухих речовин 80-86%. Отримана суміш надходить у формувальну машину, де її формують у вигляді джгутів, прохолоджують до температури 30°C та розрізають на

(13) U

(11) 6435

(19) UA

бруски. Потім цукати обсипають цукровою пудрою й упаковують.

Приклад 1 (досвідчений) Одержання цукатів «Яблуко». Свіжі яблука в кількості 1300кг миють, розрізають скибочками і піддають конвективному сушінню за температурою 40-45°C до вмісту сухих речовин 48,3%. Потім підсушені яблука 269кг подрібнюють у дробарці до розміру часток 1,5-2мм.

Отримана цукатова маса надходить у шнековий змішувач, де до неї додають цукрову пудру 730кг, лимонну кислоту 0,3кг, апельсинову 4-кратну есенцію 0,2кг із таким розрахунком, щоб вміст сухих речовин у продукті досяг 86% і інтенсивно перемішують протягом 10 хвилин за температурою 80°C до повного розчинення цукру. Отриману цукатову масу в кількості 1000кг відправляють у формувальну машину, де суміш

формується у вигляді джгутів, прохолоджують до температури 30°C, після чого джгути розрізають на бруски прямокутної форми, обсипають цукровою пудрою, витрата якої 100кг на тонну цукатів, і упаковують.

Отримані цукати мають щільну консистенцію, приємний смак, високі органолептичні показники, високу харчову і біологічну цінність.

Використання запропонованого способу дозволяє істотно підвищити біологічну цінність і смакові якості готового продукту за рахунок більш високого вмісту в ньому вітамінів та мікроелементів, а також значно знизити витрати часу й електричної енергії в процесі готування цукатів запропонованим способом.