



УКРАЇНА

(19) UA (11) 27883 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23L 1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ БОРЩОВОЇ ЗАПРАВКИ

1

2

(21) u200701693

(22) 19.02.2007

(24) 26.11.2007

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA,  
ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, UA, МИХАЙЛОВ  
ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, UA, КАРБІВНИЧА  
ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА, UA, ОДАРЧЕНКО ДМИТРО  
МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ОДАРЧЕНКО АНДРІЙ  
МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ЧУЙКО ЛЮДМИЛА  
ОЛЕКСІВНА, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(56)

(57) 1. Спосіб приготування борщової заправки,  
що включає підготовку вихідних компонентів,  
здрібнювання, перемішування до утворення  
суспензії з наступним пасеруванням, який  
**відрізняється** тим, що буряк після підготовки  
(інспектування і миття) підлягає підпеканню до  
температури від 50 до 54 °С у центрі, а інші вихідні

компоненти (овочі-морква і ріпчаста цибуля) після  
інспекції, очищення і здрібнювання змішують з  
томатом-пюре, рослинною олією і м'ясом  
механічної обвалки після його центрифугування і  
відділення жиру, компоненти перемішують до  
утворення суспензії з наступним пасеруванням  
протягом від 15 до 20 хвилин з додаванням  
підпеченого буряка, фасують у підготовлену тару і  
піддають стерилізації.

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

буряк	50
цибуля ріпчаста	20
морква	5
томат-пюре	10
рослинна олія	5
м'ясо механічної обвалки	10.

Корисна модель належить до підприємств  
харчування та консервних харчових виробництв і  
може бути використано для приготування борщу  
на підприємствах ресторанного господарства й у  
побуті.

Використання підпекання дозволяє значно  
скоротити тривалість теплового впливу і  
підвищити якість борщової заправки. Підпекання  
проводять до температури 50...54°С у центрі  
буряка, що сприяє зберіганню кольору.  
Підвищення якості борщової заправки досягається  
за рахунок введення в рецептуру м'яса механічної  
обвалки після центрифугування з роздрібненими  
цибулею ріпчастою, морквою і томатним пюре і  
рослинною олією після перемішування  
компонентів з утворенням суспензії.

За традиційним способом [1], що є прототипом  
корисної моделі буряк калібрують, миють,  
інспектують, бланширують паром, очищають,  
вторинно миють і ріжуть брусочками, додають  
оцтову кислоту для фіксації кольору. Моркву і білі  
коріння калібрують, миють, очищають і вторинно  
миють і ріжуть брусочками. Цибулю ріпчасту  
інспектують, миють, ріжуть на кружки. Підготовлені

овочі пасерують і змішують з очищеним буряком і  
додають усі компоненти і суміш нагрівають 10-15  
хвилин при перемішуванні.

Недоліком способу є невисока якість  
основного компонента буряка за рахунок втрати  
кольору. Додавання оцтової кислоти сприяє  
підвищенню жорсткості продукту.

В основі корисної моделі покладено завдання  
розробки способу приготування борщової  
заправки високої якості, у якому на попередній  
стадії з огляду на специфічні особливості вихідних  
компонентів піддають різним технологічним  
впливам, за рахунок, яких досягається основний  
ефект - буряк повністю зберігає колір, а  
пасерування м'ясо-овочевої і томатної суміші у  
виді суспензії сприяє максимальному  
збереженню фарбуючих речовин.

Поставлене завдання вирішується тим, що з  
метою підвищення якості буряк після  
інспектування і мийки підлягає підпеканню до  
температури 50...54°С у центрі, а овочі (морква і  
ріпчаста цибуля) після інспекції, очищення і різки  
змішують з томат-пюре, рослинною олією і м'ясом  
механічної обвалки після його центрифугування і

(13) U

(11) 27883

(19) UA

віддалення жиру, компоненти перемішують до утворення суспензії з послідуочим пасеруванням протягом 15...20 хвилин з додаванням підпеченого буряка, фасують у підготовлену тару і піддають стерилізації.

При цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях:

буряк	50%
цибуля ріпчаста	20%
морква	5%
томат-пюре	10%
рослинна олія	5%
м'ясо механічної обвалки	10%.

Спосіб здійснюється за таким способом. Буряк піддають інспекції; мийки у проточній воді і підпекають до температури 50...54°C у центрі. Ріпчасту цибулю, моркву піддають інспекції ретельно миють у проточній воді, піддають очищенню і ріжуть. М'ясо механічної обвалки центрифугують видаляючи жир і перемішують з підготовленими овочами, томат-пюре і рослинною олією до утворення суспензії і пасерують протягом 15...20 хвилин, після чого додають підпечений буряк, фасують у підготовлену тару і піддають стерилізації.

Проводились дослідження якості борщу, приготовленого відповідно до рецептури №175 Борщ [2].

Приклад 1 (прототип)

В кип'ячий бульйон клали шинковану капусту і варили 10...15 хвилин. Клали тушений буряк, пасеровані овочі і варили до готовності, за 5...10 хвилин до закінчення варки додавали сіль, цукор, спеції.

Приклад (дослідний)

В кип'ячий бульйон клали нашинковану капусту і варили 10...15 хвилин. Додавали борщеву заправку і варили 5...10 хвилин (до готовності) з додаванням спецій.

Результати досліджень органолептичних показників якості борщу, приготовлених за різними способами приведено в таблиці.

- збереження енергетичних ресурсів і підвищення виходу готового продукту.

Література:

1. Справочник по производству консервов. - Т.4. - Пищевая промышленность, 1974. - С.312...314.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -Москва. - Экономика, 1982. - С.75.

Таблиця

Органолептичні показники якості

Характеристики	Відомий спосіб	Приклад
Зовнішній вигляд	Суміш здрібнених овочів	Пюреподібна, здрібнена маса
Смак	Властивий буряку і овочам	Ярко виражений смак буряка і овочів
Консистенція	Пружна, упруга і жорстка	Пружна, але не жорстка
Колір	Темно-червоний	Яскраво червоний. Властивий буряку і овочам
Органолептична оцінка, бал	3,7±0,0	5,0±0,0

З таблиці видно, що органолептичні показники борщової заправки значно перевершують традиційний спосіб приготування борщу.

Переваги борщової заправки:

- інтенсифікація технологічного процесу за рахунок раціонального режиму теплового впливу на основний продукт (буряк);

- підвищення якості готового продукту за рахунок використання м'яса механічної обвалки у якості бульйонної основи;