



УКРАЇНА

(19) UA (11) 31020 (13) U
(51) МПК (2006)
A21D 2/00
A23L 1/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КРОКЕТНОЇ МАСИ НА ОСНОВІ БОРОШНА ДЛЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

1

2

(21) u200711689

(22) 22.10.2007

(24) 25.03.2008

(46) 30.12.1899, Бюл.№ , 1899 р.

(72) ФЕДАК НАТАЛЯ ВАСИЛІВНА, UA,
ПИВОВАРОВ ПАВЛО ПЕТРОВИЧ, UA, ХАУСТОВА
ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(56)

(57) Спосіб виробництва крокетної маси на основі борошна для кулінарної продукції, що передбачає заварювання маси з пасерованого на жировому компоненті борошна, молока, солі спецій та наповнювача, який відрізняється тим, що масу заварюють один раз без збивання та при без використання яйцепродуктів як структуроутворювача.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до ресторанного господарства та виробництва кулінарної продукції.

Відомий спосіб виготовлення маси для крокетів, що передбачає механічну кулінарну обробку картоплі, борошна, яєць, жирового компоненту, варку та охолодження картоплі, перемішування компонентів до отримання однорідної маси з наступним внесенням наповнювачів, що передбачені рецептурою, формування, панірування напівфабрикатів, смаження у фритюрі [1].

Недоліками відомого способу є велика трудомісткість, нестабільність якості та залежність від сезону основної сировини, низький рівень механізації технологічного процесу, неширокий асортимент нативної овочевої крохмаловмісної сировини, що приводить до зниження якості кінцевого продукту та не надає можливості в повному обсязі реалізувати можливості технологічної системи. Крім того, реалізація цього способу потребує корегування рецептури залежно від того, в який спосіб, машинний або ручний, ведеться технологічний процес.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб виробництва крокетів сирних, що передбачає пасерування борошна з маслом вершковим до утворення горіхового аромату, перемішування з молоком, заварювання декілька хвилин, додавання сиру, яєць, жовтків, друге заварювання та збивання, формування, витримування до загусання, порціонування і запікання [2].

Недоліками цього способу є використання великої кількості яєць як структуроутворювача, також масу після введення яйцепродуктів пропонується заварювати та збивати, що збільшує кількість технологічних операцій та ускладнює технологічний процес, підвищує його трудомісткість та енергоємність. Додаткова операція витримування призводить до зниження рівня механізації технологічного процесу. Крім того, крокети мають невеликий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна, прискорення і стабілізації процесу виробництва кулінарної продукції, зменшення його трудомісткості та енергоємності, підвищення рівня механізації технологічного процесу, шляхом зменшення кількості технологічних операцій; підвищення якості готового продукту, розширення асортименту шляхом використання різноманітних наповнювачів рослинного та тваринного походження.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва крокетної маси, який включає пасерування борошна з маслом вершковим до утворення горіхового аромату, перемішування з молоком, заварювання декілька хвилин, та збивання, формування, витримування до загусання, згідно з корисною моделлю, маса заварюється з пасерованого на жировому компоненті борошна, молока, солі, спецій та наповнювача один раз без збивання та без використання яйцепродуктів як структуроутворювача, відповідно, зменшуючи трудомісткість та енергоємність, підвищуючи

(13) U

(11) 31020

(19) UA

рівень механізації технологічного процесу, прискорюючи і стабілізуючи процес виробництва кулінарної продукції шляхом зменшення кількості технологічних операцій. Також, підвищуючи якість готового продукту, розширюючи асортимент шляхом використання різноманітних наповнювачів рослинного та тваринного походження, за рахунок відносної нейтральності смаку та запаху крокетної маси на основі борошна.

Запропонований спосіб виробництва крокетної маси на основі борошна для кулінарної продукції передбачає наступні стадії:

1) прогрівання жирового компоненту при температурі 120-130°C протягом 2...3 хв;

2) пасерування пшеничного борошна з жировим компонентом (їх об'ємне співвідношення повинно складати 1:0,75...0,88), тривалість процесу складає 5...7 хвилини;

3) охолодження підготовленого борошна до температури 60...70 С;

4) розведення підготовленого борошна молоком;

5) введення наповнювача, солі, спецій;

6) заварювання суміші при температурі 75...80 °С;

7) охолодження системи до температури 25...30 °С.

Приклад 1. 75 г жирового компоненту підігрівають до температури 120...130°C, додають 85 г пшеничного борошна. Пасерують протягом 5...7 хвилин, після охолоджують до температури 60...70°C. До системи вводять 400 г молока, у якому розведено 4,5 г солі. Вводять наповнювач. При перемішуванні систему заварюють при температурі 75...80°C протягом 10...30 хвилин. Після систему охолоджують до температури 25...30°C. У результаті одержують крокетну масу на основі борошна з масовою долею сухих речовин 12... 14%. Вихід крокетної маси складає 500 г.

Приклад 2. 150 г жирового коипоненту підігрівають до температури 120...130°C, додають 170 г пшеничного борошна. Пасерують протягом 5...7 хвилин, після охолоджують до температури 60...70°C. До системи вводять 800 г молока, у якому розведено 9 г солі. Вводять наповнювач. При перемішуванні систему заварюють при температурі 75...80°C протягом 10...30 хвилин. Після систему охолоджують до температури 25...30°C. У результаті одержують крокетну масу на основі борошна з масовою долею сухих речовин 12... 14%. Вихід крокетної маси складає 1000 г.

Приклад 3. 1500 г жирового компоненту підігрівають до температури 120...130°C, додають 1700 г пшеничного борошна. Пасерують

протягом 5...7 хвилин, після охолоджують до температури 60...70°C. До системи вводять 8000 г молока, у якому розведено 90 г солі. Вводять наповнювач. При перемішуванні систему заварюють при температурі 75...80°C протягом 10...30 хвилин. Після систему охолоджують до температури 25...30°C. У результаті одержують крокетну масу на основі борошна з масовою

долею сухих речовин 12... 14%. Вихід крокетної маси складає 1000 г.

В таблиці 1 та 2 наведені основні органолептичні та фізико-хімічні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна.

Органолептичні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна

Основні показники	Характеристика
1	2
Форма	вироби у вигляді кульок, округло-продовгуваті
Поверхня	без істотних ушкоджень, тріщин; рівномірна
Вигляд на зрізі	однорідна маса без побічних домішок
Консистенція	м'яка, ніжна, соковита; не допускаються сторонні частинки
Колір	поверхня золотиста, без підгорілості, на зрізі біла
Запах і смак	властивий даній групі кулінарної продукції, складу, без стороннього запаху й смаку

Фізико-хімічні показники кулінарної продукції з крокетної маси на основі борошна

Назва показника	Нормативні показники	
	обсмажені	необсмажені
Масова частка сухих речовин, %, не більше	12	12
Масова частка жиру, %, не більше	18	18

Джерела інформації:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1983. - с. 155-156.

2. <http://www.dink.ru/cooking/show>