



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **37198** (13) **U**
(51) МПК (2006)
A23L 1/28
A23L 3/36МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ГРИБІВ ГЛИВА ЗВЧАЙНА**

1

2

(21) u200805361

(22) 24.04.2008

(24) 25.11.2008

(46) 25.11.2008, Бюл.№ 22, 2008 р.

(72) ОДАРЧЕНКО ДМИТРО МИКОЛАЙОВИЧ, UA,
ОДАРЧЕНКО АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ПІД-
ДУБНИЙ ВАСИЛЬ ВІКТОРОВИЧ, UA, ЧУЙКО АН-
ДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, UA(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб одержання напівфабрикату з грибів глива звичайна, що включає теплову обробку грибів, їх фасування та упакування у гарячому вигляді в термостійкі оболонки, який **відрізняється** тим, що гриби варять у воді при співвідношенні грибів і води - 1:(1-1,5) протягом 18-20 хвилин, після чого проціджують, фасують і заморожують до температури -35°C .

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана як на переробних підприємствах, так і на підприємствах ресторанного господарства.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб одержання напівфабрикату з грибів [1], згідно якого підготовлені гриби припускають з використанням консерванту, зі співвідношенням гриби:вода 1:0,2-0,25 протягом 20-25 хвилин до повного випарювання вологи і смаження з використанням твердої олії або жиру протягом 20-25 хвилин; фасування і упакування проводять у гарячому вигляді в термостійкі оболонки, що забезпечує повне покриття грибів жиром. Недоліком цього способу є: вузька сфера застосування напівфабрикату, тому що гриби вже смажені та покриті жиром; наявність додаткового включення консерванту; велика тривалість процесу виробництва напівфабрикату (40-50 хвилин).

В основу корисної моделі поставлено задачу створення напівфабрикату з грибів глива звичайна підвищеної харчової і біологічної цінності з тривалим терміном зберігання.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі одержання напівфабрикату з грибів, який включає теплову обробку грибів, їх фасування й упакування у гарячому вигляді в термостійкі оболонки, згідно з корисною моделлю з метою розширення сфери застосування напівфабрикату, а також скорочення тривалості процесу його виробництва гриби варять зі співвідношенням гриби:вода - 1:1-1,5 протягом 18-20 хвилин, після чого проціджують, фасують і заморожують до температури -35°C .

Відмінність даного способу полягає, в тому, що гриби глива звичайна варять протягом 18-20 хвилин, проціджують, фасування та упакування проводять у гарячому вигляді в термостійкі оболонки та заморожують до температури -35°C .

Аналіз амінокислотного складу показав, що у грибах, які були підвернені тепловій обробці, присутні всі амінокислоти, що містилися в вихідній сировині. Однак у кількісному вмісті виникають деякі зміни. Так при варінні загальна кількість амінокислот зменшується на 7,0%, коли під час смаження загальна кількість амінокислот зменшується на 8,2%. Таким чином, запропонований спосіб варіння дозволяє зберегти амінокислоти на 1,2% більше, ніж під час смаження. Також встановлено, що в процесі варіння грибів гинуть мікроорганізми, а заморожування при температурі -35°C дозволяє збільшити термін їх зберігання більш ніж на 4 місяця.

Приклад:

Гриби глива звичайна промивають у проточній воді, варять 18-20 хвилин, проціджують, фасують та упаковують у гарячому вигляді в термостійкі оболонки, заморожують до температури -35°C для подальшого використання в ресторанному господарстві.

Література:

1. Деклараційний патент на винахід №50575 Україна, A23L1/28. Спосіб одержання напівфабрикату з грибів / Крайнюк Л.М., Пивоваров П.П., Мячикова Н.І. - №2002021214. Заявл. 14.02.2002. Опубл. 15.10.2002. Бюл. №10.

UA (19) **37198** (11) **U** (13)

