



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **44220** (13) **U**  
 (51) МПК (2009)  
**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 ПЮРЕПОДІБНОГО ПРОДУКТУ НА ОСНОВІ ГРИБІВ**

1

2

(21) u200903538

(22) 13.04.2009

(24) 25.09.2009

(46) 25.09.2009, Бюл.№ 18, 2009 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, МИХАЙЛОВ ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, КІПТЕЛА ЛЮДМИЛА ВАСИЛЬІВНА, МИХАЙЛОВА СВІТЛАНА ВОЛОДИМИРІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) 1. Спосіб приготування пюреподібного продукту на основі грибів, який передбачає миття білих грибів, здрібнювання, перемішування з пасерованими на вершковому маслі овочами та борошном,

а також перетирання, який **відрізняється** тим, що гриби подрібнюють до середнього розміру частинок 0,1-0,5мм, а теплова обробка отриманої суміші здійснюється в НВЧ-полі за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40-50°C до вмісту сухих речовин 12 %.

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

гриби білі	80-90
морква	4-6
цибуля ріпчаста	4-6
борошно	2
вершкове масло	2.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема ресторанного господарства і може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті для приготування супа-пюре на основі грибів з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування.

Використання НВЧ-нагріву і вакуумування дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес концентрування пюреподібного продукту за рахунок об'ємного впливу при температурі 40-50°C, що сприяє зниженню втрат біологічних активних речовин, а наявність в його складі борошна і вершкового масла дозволяє отримувати продукт однорідної консистенції.

По традиційному способу приготування супа-пюре зі свіжих дикорослих грибів [1], що є прототипом корисної моделі, у підготовлених свіжих грибів відділяють капелюшки, ніжки грибів подрібнюють в м'ясорубці з дрібною решіткою, піддають варінню 20-30 хвилин з додаванням вершкового масла, перетирають разом з пасерованими овочами та борошном. Капелюшки грибів ріжуть тонкими ломтиками, варять до готовності і додають у суп.

Недоліком способу прототипу є значна тривалість теплової обробки, що приводить до суттєвої втрати біологічно активних речовин, а також зниження якості супа-пюре за органолептичними показниками.

В основу корисної моделі покладене завдання розробки способу приготування пюреподібного продукту на основі грибів підвищеної харчової і біологічної цінності, в якому на попередній підготовчій стадії, з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептуру компонентів, останні спочатку ретельно перемішують до утворення однорідної консистенції, обробляють в НВЧ-полі за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40-50°C з послідовним перетиранням. Це дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес концентрування продукту, значно знизити втрати біологічно активних речовин і підвищити якість отриманого пюреподібного продукту.

Поставлене завдання вирішується тим, що гриби подрібнюють до середнього розміру часток 0,1-0,5мм, а теплова обробка отриманої суміші здійснюється в НВЧ-полі за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40-50°C до вмісту сухих речовин 12%.

При цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

Гриби білі	80-90
Морква	4-6
Цибуля ріпчаста	4-6
Борошно	2
Вершкове масло	2.

Спосіб здійснюється таким чином. Гриби білі піддають інспекції, при цьому видаляють сторонні

(19) **UA** (11) **44220** (13) **U**

включення, миють у проточній воді і подрібнюють до розмірів часток 0,1-0,5мм. Нарізані овочі (цибуля ріпчаста і морква) разом з борошном пасерують на вершковому маслі та додають до подрібнених грибів, після чого всі компоненти перемішують. Отриману суміш обробляють у НВЧ-полі за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40-50°C до вмісту сухих речовин 12%, після чого перетирають. Для отримання супа-пюре готовий пюреподібний продукт заливають гарячою водою у співвідношенні 1:4 і перемішують.

Результати досліджень органолептичних показників якості приготовленого супа-пюре порівнювали з супом-пюре, який готували згідно рецептури №249 "Суп-пюре із свіжих грибів" [1].

#### Приклад 1 (контроль)

У підготовлених свіжих грибів видаляли капелюшки. Ніжки грибів подрібнювали на м'ясорубці з дрібною решіткою, відварювали протягом 20-30 хвилин з додаванням вершкового масла, перетирали разом з пасерованими овочами і борошном, після чого додавали рідину (вода або молоко) і

варили суп. Капелюшки грибів нарізали тонкими ломтиками, відварювали до готовності і додавали у суп.

#### Приклад 2 (дослідний)

Гриби білі піддавали інспекції, при цьому видаляли сторонні включення, мили у проточній воді і подрібнювали до розмірів часток 0,1-0,5мм. Нарізані овочі (цибуля ріпчаста і морква) разом з борошном пасерували на вершковому маслі та додавали до подрібнених грибів, після чого всі компоненти перемішували. Отриману суміш обробляли у НВЧ-полі за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40-50°C до вмісту сухих речовин 12%, після чого перетирали. Готовий пюреподібний продукт заливали гарячою водою у співвідношенні 1:4 і перемішували для отримання супа-пюре.

За даними таблиці органолептичні показники супа-пюре на основі пюреподібного продукту на основі грибів мають більш високі значення 5,0 балів проти 3,8.

Таблиця 1

#### Органолептичні показники супа-пюре

Характеристики	Приклад 1	Приклад 2
Зовнішній вигляд	Рівномірно пофарбована рідина	Рівномірно пофарбована пюреподібна рідина
Смак та запах	Яскраво виражений овочів	Яскраво виражений грибів і овочів
Колір	Потемнілий, подрібнених грибів	Притаманий грибам та овочам
Оцінка, бал	3,8	5,0

Переваги розробленого способу приготування пюреподібного продукту на основі грибів полягають у розширенні асортименту перших страв, поліпшенні їх якості за рахунок більш повного збереження біологічно активних речовин та підвищення органолептичних показників.

#### Література:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983 - С.105.