



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105733** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 19/00**  
**A23L 3/36** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2015 10358</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>23.10.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>11.04.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.04.2016, Бюл.№ 7</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Одарченко Дмитро Миколайович (UA), Одарченко Микола Семенович (UA), Михайлик Володимир Іванович (UA), Сподар Катерина Вікторівна (UA), Агафонова Юлія Юріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
---	--

**(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВОГО ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТУ**

**(57) Реферат:**

Спосіб одержання пюре-напівфабрикату з цукрового буряку включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, протирання. Як основну рослинну сировину використовують буряк столовий, додатково селеру кореневу, яблука, борошно вівсяне. Всі інгредієнти змішують. Після цього пюре фасують і заморожують одразу після виготовлення.

UA 105733 U



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана на підприємствах харчування та ресторанного бізнесу під час виробництва перших і других страв та інших кулінарних виробів.

Відомий спосіб виробництва соусів для харчування на основі плодоовочевих культур, що включає розварювання, протирання, приготування рецептурної суміші, гомогенізацію, фасування та стерилізацію [1].

Недоліком цього способу є невисока харчова цінність внаслідок руйнування біологічно активних речовин на стадії розварювання плодів та овочів, а також на стадії додавання рецептурних компонентів та стерилізації.

Найближчим аналогом до корисної моделі є спосіб приготування пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, що включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, протирання. Подрібнення цукрового буряку проводять до розмірів шматочків 5...15 мм, потім змішують отримані шматочки з розчинами лимонної та аскорбінової кислот та розварюють за температури 98...100 °С протягом 30...50-60<sup>1</sup> с. [2].

Недоліком найближчого аналога є наявність додаткового включення консервантів (лимонна кислота), низька харчова та біологічна цінність через процес уварювання, нетривалий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення замороженого плодово-овочевого пюре-напівфабрикату підвищеної якості з тривалим терміном зберігання шляхом використання додатково рослинної сировини: яблук та селери, і вівсяного борошна як джерела біологічно-активних речовин, а також застосування шокового заморожування як методу консервування, і до забезпечує максимальне збереження вихідних властивостей сировини, більш тривалий термін зберігання за рахунок практично повної відсутності життєдіяльності мікрофлори та ферментативної активності.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі одержання пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, який включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, протирання, згідно з корисною моделлю, як основну рослинну сировину використовують буряк столовий, додатково селеру кореневу, яблука (всі інгредієнти беруть у пюреподібному стані), борошно вівсяне і змішують усі інгредієнти у наступному співвідношенні мас. в %:

буряк столовий	27,5
яблука	41,0
селера коренева	27,5
борошно вівсяне	4,0,

після чого пюре фасують і заморожують до температури -35 °С одразу після виготовлення.

Відміна даного способу полягає в тому, що для покращення органолептичних властивостей, включення консервантів, скорочення тривалості процесу виробництва, підвищення якості пюре-напівфабрикату використовують пюре, яке отримують з буряку столового, яблук та селери кореневої.

Використання вівсяного борошна покращує реологічні властивості за рахунок наявності у складі крохмалю, білкових речовин і підвищує біологічну цінність пюре-напівфабрикату за рахунок баластних речовин.

Застосування шокового заморожування пюре-напівфабрикату збільшує термін зберігання, виключає необхідність використання консервантів за рахунок практично повної відсутності життєдіяльності мікрофлори та ферментативної активності за таких температур (-35 °С), а утворення кристалів льоду невеликого розміру сприяє підвищенню якості пюре-напівфабрикату та максимальному збереженню вихідних властивостей пюре в процесі тривалого холодильного зберігання.

В загальному вигляді спосіб одержання замороженого плодово-овочевого пюре-напівфабрикату здійснюється наступним чином.

Буряк столовий у кількості 27,5 кг та таку ж кількість селери кореневої відварюють за температури 98...100 °С протягом 30-60<sup>1</sup> с, відварені овочі подрібнюють кубиками розміром 3×3 см, 41 кг яблук бланшують, знімають з них шкірочку.

Попередньо підготовані компоненти окремо протирають та змішують. Отримане пюре фасують у полімерну тару і заморожують до температури -35 °С.

В результаті реалізації даного способу одержання замороженого плодово-овочевого пюре-напівфабрикату забезпечується відсутність консервантів, скорочується тривалість процесу виробництва пюре, підвищується його харчова та біологічна цінність, збільшується термін зберігання.

Джерела інформації:

1. Пат. 26754 Україна, Н23/36. Спосіб отримання соусу з малини / Л.П. Малюк, О.Ю. Давидова, Н.Ю. Балацька; заявник та патентовласник ХДУХТ (Україна). - № 26754. заявл. 14.04.2007; опубл. 10.10.2007; бюл. № 10.

5 2. Пат. 55076 Україна, МПК А23L2/02. Спосіб отримання пюре-напівфабрикату з цукрового буряку / Г.М. Бандуренко, Л.М. Хомічак, М.Г. Писарєв; заявник та патентовласник НУХТ (Україна). - № 201004337; заявл. 14.04.2010; опубл. 10.12.2010; бюл. № 23.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Спосіб одержання пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, що включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, протирання, який **відрізняється** тим, що як основну рослинну сировину використовують буряк столовий, додатково селеру кореневу, яблука (всі інгредієнти беруть у пюреподібному стані), борошно вівсяне і змішують усі інгредієнти у наступному співвідношенні, мас. %:

буряк столовий	27,5
яблука	41,0
селера коренева	27,5
борошно вівсяне	4,0,

15 після чого пюре фасують і заморожують до температури -35 °С одразу після виготовлення.

---

Комп'ютерна верстка В. Мацело

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601