УКРАЇНА

(19) UA (11) 54386 (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 СУПУ-ПЮРЕ НА ОСНОВІ ПРЯНИХ ОВОЧІВ

(21) u201004442
(22) 16.04.2010
(24) 10.11.2010
(46) 10.11.2010, Бюл.№ 21, 2010 р.
(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, МИХАЙЛОВ ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, МИХАЙЛОВА СВІТЛАНА ВОЛОДИМИРІВНА, ДЕМЕНКО АЛІНА ОЛЕКСАНДРІВНА, ГОЛУБ РУСЛАНА ВОЛОДИМИРІВНА
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
(57) 1. Спосіб приготування супу-пюре на основі пряних овочів, що передбачає різання пряних овочів та моркви, їх теплову обробку і перетирання разом з пасерованою ріпчастою цибулею, перемішування перетертої маси з бульйоном, молоком, яйцями, борошном, який **відрізняється** тим, що підготовлені компоненти по рецептурі піддають тепловій обробці в НВЧ-полі і вакуумуванню при 50...60кПа і температурі 45...50°С протягом 5...7 хвилин з наступним перетиранням і термостатуванням при температурі 50°С.

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

петрушка	8...12
пастернак	2...4
селера	4...6
морква	4...6
цибуля ріпчаста	1...3
борошно	1...3
яйця	2/5шт.
молоко	10...20
бульйон	50...70.

(19) UA (11) 54386 (13) U

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті для приготування перших страв, а також використовуватися для збагачення м'ясних, рибних і круп'яних страв з використанням НВЧ-нагріву та вакуумування.

Використання НВЧ-нагріву та вакуумування дозволяє значно скоротити тривалість теплової обробки і підвищити якість готового продукту, зберегти біологічно активні речовини за рахунок проведення концентрування при раціональних параметрах тиску і температури.

По традиційному способу [1], що є прототипом корисної моделі, ріпчасту цибулю подрібнюють та пасерують, інші овочі ріжуть, бланширують та припускають. Після припускання в овочі додають пасеровану ріпчасту цибулю, після чого продукти перетирають. Основним недоліком способу є значна тривалість технологічного процесу, температура приготування складає 95...100°С, що приводить до значних витрат біологічно активних речовин і, як наслідок, погіршення якості готового продукту.

В основі корисної моделі покладено завдання розробки способу приготування супа-пюре на основі пряних овочів, який дозволяє: підвищити якість готового продукту, інтенсифікувати технологічний процес, знизити енерговитрати.

Поставлене завдання вирішується тим, що підготовлені компоненти по рецептурі піддають тепловій обробці в НВЧ-полі і вакуумування при 50...60кПа і температурі 45...50°С протягом 5...7 хвилин з послідуючим перетиранням і термостатуванням при температурі 50°С.

При цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %:

Петрушка	8...12
Пастернак	2...4
Селера	4...6
Морква	4...6
Цибуля ріпчаста	1...3
Борошно	1...3
Яйця	2/5шт
Молоко	10...20
Бульйон	50...70.

Спосіб здійснюється таким чином:

Ріпчасту цибулю подрібнюють та пасерують, моркву та пряні овочі ріжуть, обробляють в НВЧ полі за умов вакуумування при 50...60кПа при температурі 45...50°С протягом 5...7 хвилин і перетирають разом з пасерованою ріпчастою цибулею, перемішують з бульйоном, додають борошно, яй-

ця та молоко і термостатують при температурі 50°С.

Спосіб приготування супа-пюре на основі пряних овочів має наступні переваги:

- підвищення якості готового продукту за рахунок зниження температури у робочій зоні апарата;

- інтенсифікація технологічного процесу за рахунок створення рівномірного температурного поля в робочій зоні апарата;

- зниження енерговитрат, що визначаються проведенням процесу теплової обробки з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування.

Джерела інформації:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (рецептура 268). - М.: Экономика, 1981. - С.115.

Комп'ютерна верстка А. Рябко Підписне Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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