



УКРАЇНА

(19) UA (11) 58158 (13) U  
(51) МПК  
A23L 1/01 (2011.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПОРОШКОПОДІБНОГО НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ ПРЯНИХ ОВОЧІВ

1

2

(21) u201008082

(22) 29.06.2010

(24) 11.04.2011

(46) 11.04.2011, Бюл.№ 7, 2011 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, МИХАЙЛОВ ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, МИХАЙЛОВА СВІТЛАНА ВОЛОДИМИРІВНА, КОСТРОВА КАТЕРИНА ВАЛЕРІЇВНА  
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб приготування порошкоподібного напівфабрикату на основі пряних овочів (петрушка,

пастернак, селера), що передбачає інспектування сировини, миття, подрібнення до розмірів 1...5 мм, перемішування підготовлених компонентів і їх сушіння з наступним помелом у порошок, який **відрізняється** тим, що як напівфабрикат використовують суміш подрібнених листів, коріння та стебел пряних овочів, яку висушують в НВЧ-полі за умов вакуумування при 40...50 кПа і температурі 40...50 °С до вмісту сухих речовин 6...12 %, а помел здійснюють до розмірів часток 0,1...0,5 мм.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема ресторанного господарства і може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті для приготування і збагачення рублених, формованих продуктів, напоїв, а також в якості фітодобавки до заправних супів і соусів.

По традиційному способу приготування порошкоподібного напівфабрикату на основі грибів та овочів [1], що є прототипом корисної моделі, гриби (білий, масляни) піддають сушінню при температурі 60...65°С протягом 12...14 годин до остаточної вологості 14...18%, після чого здійснюють помел до розмірів часток 1-3 мм. Недоліком цього способу є значна тривалість теплового впливу при високотемпературному режимі, що призводить до значних втрат біологічно активних речовин, які знаходяться у вихідному продукті.

В основі корисної моделі покладено завдання розробки способу приготування порошкоподібного напівфабрикату на основі пряних овочів високої якості за рахунок підвищення харчової і біологічної цінності, зниження енерговитрат на проведення процесу сушіння за рахунок скорочення тривалості теплового впливу.

Поставлене завдання вирішується тим, що як рецептурні компоненти використовують суміш подрібнених листів, коренів та стебел пряних овочів, яку висушують в НВЧ-полі за умов вакуумування при 40...50 кПа і температурі 4...50°С до вмісту

сухих речовин 6...12%, а помел здійснюють до розмірів часток 0,1...0,5мм.

Спосіб здійснюється таким чином. Листя, коріння та стебла пряних овочів (петрушка, пастернак, селера) інспектують, миють, після чого подрібнюють до розмірів 1...5 мм. Підготовлені компоненти перемішують і висушують в НВЧ-полі за умов вакуумування при 40...50 кПа і температурі 40...50°С до вмісту сухих речовин 6...12%, а надалі здійснюють помел до розмірів часток 0,1...0,5 мм.

Використання в рецептурі листів, коренів та стебел пряних овочів (петрушки, пастернака та селери) сприяє підвищенню якості та збагаченню продукту. Проведення СВЧ-сушіння сировини за умов вакуумування дозволяє значно знизити температуру процесу і скоротити тривалість теплового впливу, підвищити якість продукту за рахунок збереження харчового і біологічного потенціалу вихідної сировини, а також шляхом помелу одержати дрібнодисперсну порошкоподібну систему.

Спосіб приготування порошкоподібного напівфабрикату на основі пряних овочів має наступні переваги:

- підвищення якості готового порошкоподібного продукту за рахунок зниження температури процесу сушіння і скорочення теплового впливу ;
- зниження енерговитрат за рахунок скорочення тривалості теплового впливу при проведенні

(19) UA (11) 58158 (13) U

процесу сушіння з використанням НВЧ-нагріву за умов вакуумування.  
Література:

1. Азаров В.М. Технологическое оборудование пищевых производств / Азаров В.М., Аурих Х., Дичів С. - М.: Агропромиздат, 1988. - С.253-256.