



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61379 (13) A

(51) 7 A23L1/212

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ТОМАТНОГО СОУСУ

1

2

(21) 2003010303

(22) 14 01 2003

(24) 17 11 2003

(46) 17 11 2003, Бюл. № 11, 2003 р.

(72) Дейниченко Григорій Вікторович, Простаков
Олександр Олександрович, Гончаренко Геннадій
Миколайович(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ(57) Спосіб виробництва томатного соусу, який
включає інспекцію, сортування, миття та видалення
плодоніжок у томатів, їх подрібнення, відокремлення
від них твердої фракції, введення в рідку
фракцію цукру-піску, повареної солі, перемішування
суміші, доведення її до кипіння, проварювання,фасування, стерилізацію, консервування, який
відрізняється тим, що після подрібнення томатів
їх розділяють на тверду, 16-18% від загальної маси
суміші, та рідку, 84-82%, фракції, причому в
тверду фракцію вводять 3,25-3,75% камеді гуари
(*Cyamopsis tetragonoloba* L.), перемішують та витримують суміш при $t=18-24^{\circ}\text{C}$ протягом 10-15хв,
подрібнюють її на м'ясорубці з використанням
ножової решітки з отворами, які мають конічну форму з
максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним
вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з
використанням ножової решітки з діаметром отворів не
більшим за 1мм, потім з'єднують з рідкою фракцією
томатів, цукром-піском та повареною сіллю

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до отримання консервів з овочів, конкретно томатного соусу

Способом-прототипом являється спосіб виготовлення консерви „Томати подрібнені“, який передбачає інспекцію, сортування, миття та видалення плодоніжок у томатів, подрібнення на м'ясорубці, перемішування та проварювання протягом 10-15хв, фасування, консервування [1]

Даному способу-прототипу властиві наступні недоліки

погані органолептичні показники якості продукту, за рахунок не подрібненого насіння та шкірки

В основі винаходу лежить задача підвищення органолептичних показників якості продукту шляхом м'якодисперсного подрібнення на м'ясорубці з використанням модернізованих робочих органів, а також за рахунок модифікації структурно-механічних властивостей сировини та введення смакових інгредієнтів

Поставлена задача досягається тим, що в способі отримання консервованого томатного соусу, який передбачає інспекцію, сортування, миття та видалення плодоніжок в томатів, подрібнення на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, розподіл на тверду (16±18% від загальної маси суміші) та рідку

(84±82%) фракції, в тверду фракцію вводять 3,25-3,75% камеді гуари (*Cyamopsis tetragonoloba* L.), перемішують та витримують суміш при $t=18-24^{\circ}\text{C}$ протягом 10-15хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з отворами діаметром не більшим за 1мм, а потім з'єднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів) та кухонною сіллю (0,03%), проварювання протягом 10-15хв, фасування, стерилізують при $t=100^{\circ}\text{C}$ протягом 25-30хв, консервують

Наводимо приклади здійснення способу

Приклад №1

о Беруть томати, сортують, мють, видаляють з них плодоніжки, нарізають їх на скибочки, подрібнюють на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5 мм, отриману суміш розділяють на тверду (16% від загальної маси суміші) та рідку (84%) фракції, вводять в тверду фракцію 3,25% камеді гуари (*Cyamopsis tetragonoloba* L.), перемішують та витримують суміш при $t=18^{\circ}\text{C}$ протягом 10хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами які мають конічну форму з максималь-

(13) A

(11) 61379

(19) UA

ним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з отворами діаметром 1мм, потім з'єднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів), кухонною сіллю (0,03%), проварюють протягом 10-15хв, фасують, стерилізують при $t=100^{\circ}\text{C}$ протягом 25-30хв, консервують

По консистенції та органолептичним показникам готовий продукт відповідає вимогам, які висувають до соусів

Приклад №2

Беруть помідори, сортують, миють, видаляють з них плодоніжки, нарізають їх на скибочки, подрібнюють на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, отриману суміш розділяють на тверду (17% від загальної маси суміші) та рідку (83%) фракції, вводять в тверду фракцію 3,5% камеди гуари (*Suamopsis tetragonoloba L.*), перемішують та витримують суміш при $t=21^{\circ}\text{C}$ протягом 12,5хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з отворами діаметром 1мм, потім з'єднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів), кухонною сіллю (0,03%), проварюють протягом 10-15хв, фасують, стерилізують при

$t=100^{\circ}\text{C}$ протягом 25-30хв, консервують

По консистенції та органолептичним показникам готовий продукт відповідає вимогам, які висувають до соусів

Приклад №3

Беруть помідори, сортують, миють, видаляють з них плодоніжки, нарізають їх на скибочки, подрібнюють на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, отриману суміш розділяють на тверду (18% від загальної маси суміші) та рідку (82%) фракції, вводять в тверду фракцію 3,75% камеди гуари (*Suamopsis tetragonoloba L.*), перемішують та витримують суміш при $t=24^{\circ}\text{C}$ протягом 15хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з отворами діаметром 1мм, потім з'єднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів), кухонною сіллю (0,03%), проварюють протягом 10-15хв, фасують, стерилізують при $t=100^{\circ}\text{C}$ протягом 25-30хв, консервують

По консистенції та органолептичним показникам готовий продукт відповідає вимогам, які висувають до соусів

Література

1 Петренко П.И., Консервы домашнего приготовления 3-е изд. - К Техника, 1990 - 208с