



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61776 (13) U

(51) МПК

A23L 3/36 (2006.01)

A23B 7/02 (2006.01)

A23B 7/04 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ОВОЧЕВОЇ СУМІШІ ДЛЯ ПЕРШИХ ТА ДРУГИХ СТРАВ

1

2

(21) u201100963

(22) 28.01.2011

(24) 25.07.2011

(46) 25.07.2011, Бюл.№ 14, 2011 р.

(72) ОДАРЧЕНКО АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, ОДА-
РЧЕНКО МИКОЛА СЕМЕНОВИЧ, КАРБІВНИЧА
ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА, ЗВЯГІНЦЕВА ГАННА ЛЕО-
НІДІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб одержання замороженого напівфабри-
кату овочевої суміші для перших та других страв,
який включає попереднє шинкування та обсмажу-

вання моркви, цибулі, кореня петрушки, заправку спеціями, внесення перцю болгарського на стадії тушіння, а припущеної капусти - після тушіння, який **відрізняється** тим, що томат вносять разом з перцем болгарським та тушіння проводять зі свіжим столовим буряком протягом 50-60 хвилин, потім отриманий напівфабрикат піддають частковому зневодненню за допомогою сушіння конвективним способом до зниження вологості на 5...30 %, після цього частково зневоднений напівфабрикат овочевої суміші фасують, охолоджують та заморожують за температури -15°...-30 °С.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва заморожених напівфабрикатів високого ступеню готовності і може бути використана на підприємствах ресторанного господарства та на переробних підприємствах.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб одержання замороженого напівфабрикату борщової заправки [1], згідно якого шинкують та обсмажують моркву, цибулю, корінь петрушки, тушать з вареним буряком, заправляють томатом та спеціями, а на стадії тушіння додають обсмажений перець болгарський, після тушіння - нашинковану припущену капусту, після чого отриманий напівфабрикат фасують, охолоджують і заморожують до температури -18°...-25 °С.

Недоліком цього способу є зниження харчової цінності замороженого напівфабрикату за рахунок тривалої термічної обробки буряка - основного компоненту продукту, а також недостатньо великий термін зберігання як наслідок високого вологості.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки напівфабрикату овочевої суміші для перших та других страв високого ступеню готовності, підвищеної харчової та біологічної цінності з три-

валим терміном зберігання.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі одержання замороженого напівфабрикату овочевої суміші до перших та других страв, що включає попереднє шинкування та обсмажування моркви, цибулі, кореня петрушки, заправку спеціями, внесення перцю болгарського на стадії тушіння, а припущеної капусти - після тушіння, згідно корисної моделі, томат вносять разом з перцем болгарським та тушіння проводять зі свіжим столовим буряком протягом 50-60 хвилин, потім отриманий напівфабрикат піддають частковому зневодненню за допомогою сушіння конвективним способом до зниження вологості на 5...30 %, після чого частково зневоднений напівфабрикат овочевої суміші фасують, охолоджують та заморожують за температури -15°...-30 °С.

Відмінність даного способу полягає в тому, що тушіння здійснюється зі свіжим столовим буряком для максимального збереження вітамінного складу, білкових та барвних речовин. З метою подовження термінів зберігання свіжоприготовлений напівфабрикат овочевої суміші піддають частковому зневодненню за допомогою сушіння конвективним способом до зниження вологості на 5...30 %, після чого зневоднений напівфабрикат суміші овочів фасують, охолоджують та заморожують за

(19) UA (11) 61776 (13) U

температури -15°...-30 °С.

Запропонований діапазон видалення кількості вологи є найбільш оптимальним, так як зневоднення напівфабрикату до 5 % не подовжує термін зберігання продукту, а зневоднення більше 30 % знижує органолептичні показники. Заморожування та подальше зберігання за температури вище -15 °С погіршує властивості продукту та скорочує термін зберігання, а нижче -30 °С - підвищує енерговитрати на заморожування.

Запропонований спосіб одержання замороженого напівфабрикату овочевої суміші для перших та других страв передбачає таке співвідношення компонентів, %:

столовий буряк	37,5
білокачанна капуста	17,5
жовта морква	7,5
корінь петрушки	2,5
цибуля ріпчаста	7,5
томати свіжі	15,0
перець болгарський	5,0
часник	0,75
кріп свіжий	1,5
рослинна олія	5,0

сіль

0,25

З метою підвищення харчової та біологічної цінності всі компоненти овочевої суміші подрібнюються на частки довжиною основних компонентів (буряку, капусти, моркви, томату, цибулі ріпчастої, перцю болгарського) від 4 до 6 см та ребром від 0,4 до 0,6 мм.

Таким чином, запропонований спосіб одержання замороженого напівфабрикату овочевої суміші для перших та других страв дозволяє зберегти біологічно активні речовини внаслідок додавання буряка без попереднього варіння та збільшення розмірів компонентів, а також дає можливість подовжити термін зберігання за рахунок часткового зневоднення до 5...30 % та заморожування за температури -15°...-30°С

Джерела інформації:

1. Деклараційний патент на корисну модель № 48719 Україна, А23L 3/36, А23В 7/04. Спосіб одержання замороженого напівфабрикату борщової заправки / Карбівнича Т. В., Одарченко Д. М., Одарченко А. М. - № 2000911616. Заявл. 13.11.2009. Опубл. 23.03.2010. Бюл. № 6.