



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118095** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 21/12** (2016.01)

**A23L 27/10** (2016.01)

**A23B 7/08** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00178</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>04.01.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.07.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.07.2017, Бюл.№ 14</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Селютіна Галина Анатоліївна (UA), Виродова Оксана Володимирівна (UA), Іванніков Павло Васильович (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 ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ З РЕДЬКИ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва цукатів з редьки включає підготовку плодоовочевої сировини, її варіння в цукровому сиропі, відокремлення від рідкої фази та підсушування. Також застосовують смакоароматичні добавки, при цьому як смакоароматичні добавки використовують лимонну кислоту, імбир мелений та цедру лимону та/або апельсину.

**UA 118095 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва плодоовочевої продукції та підприємств ресторанного господарства.

Відомий спосіб виробництва цукатів [1], що включає підготовку плодоовочевої сировини, її варіння в концентрованому плодovому чи ягідному соку, відокремлення від рідкої фази та підсушування.

Недоліком цього способу є низька дієтична цінність та висока вартість готової продукції.

Найбільш близьким до заявленого є спосіб виробництва цукатів [2], що включає підготовку плодоовочевої сировини, її варіння в цукровому сиропі, відокремлення від рідкої фази та підсушування.

Недоліком цього способу є низька біологічна цінність та висока калорійність готової продукції.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва цукатів з редьки підвищеної біологічної цінності шляхом використання дешевої, доступної овочевої сировини - редьки, а також застосування смакоароматичних добавок - лимонної кислоти, імбиру меленого, цедри лимону та/або апельсину, що дозволяє розширити асортимент переробленої плодоовочевої продукції, протягом всього року виробляти й вживати в раціон корисну та безпечну продукцію з редьки з підвищеною харчовою та біологічною цінністю й покращеними органолептичними властивостями продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі, який включає підготовку плодоовочевої сировини, її варіння в цукровому сиропі, відділення сировини від рідкої фази і підсушування, згідно з корисною моделлю, застосовують смакоароматичні добавки, при цьому як смакоароматичні добавки використовують лимонну кислоту, імбир мелений та цедру лимону та/або апельсину.

Відмінність даного способу полягає у тому, що як плодоовочеву сировину використано редьку, а як смакоароматичну добавку - лимонну кислоту, імбир мелений, цедру лимону та/або апельсину. Використання редьки дозволяє розширити асортимент цукатів з підвищеною харчовою цінністю, а використання додаткової сировини - лимонної кислоти, імбиру меленого, цедри лимону та/або апельсину, сприяє покращенню органолептичних показників готової продукції.

Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. ч.:

редька	45,0...50,0
цукор	40,0...45,0
вода	10,0...12,0
лимонна кислота	3,0...3,5
імбир мелений	1,0...2,0
цедрa лимону та/або апельсину	1,0...2,0.

Реалізація способу виробництва цукатів з редьки здійснюється наступним чином.

Редьку очищують, м'ють, подрібнюють, заливають цукровим сиропом, додають лимонну кислоту, імбир мелений та цедру лимону та/або апельсину, піддають варці до досягнення в сировині вмісту сухих речовин 74-76 %, відділяють сировину від рідкої фази і підсушують до досягнення вмісту сухих речовин не менше 80 % у готовій продукції.

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є розширення асортименту переробленої плодоовочевої продукції, цілорічне виготовлення та вживання в раціон корисної та безпечної продукції, отримання цукатів з редьки з високим вмістом вітамінів та мінеральних речовин та покращеними органолептичними властивостями за рахунок більш м'якого гармонійного смаку, властивого використовуваній плодоовочевій сировині, і більш яскраво вираженого аромату, характерного додатковим інгредієнтам. Цукати з редьки характеризуються приємним, оригінальним та гармонійним смаком і ароматом, а також мають високу харчову цінність за рахунок підвищеного вмісту вітаміну С, харчових волокон, мінеральних та бактерицидних речовин.

Джерела інформації:

1. Спосіб производства цукатов: пат. 2092075 Росия, МПК А23L 1/06 / Горелова Л.М.; Малышева В.К.; Квасенков О.И. - № 95116459/13; заявл. 19.09.1995; опубл. 10.10.1997, Бюл. № 4. - 3 с.

2. "Заготовка впрок от весны до осени", 1992. - С. 64.

50

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Спосіб виробництва цукатів з редьки, що включає підготовку плодоовочевої сировини, її варіння в цукровому сиропі, відокремлення від рідкої фази та підсушування, який **відрізняється** тим, що застосовують смакоароматичні добавки, при цьому як смакоароматичні добавки використовують лимонну кислоту, імбир мелений та цедру лимону та/або апельсину.

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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