



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **122890** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23B 7/04 (2006.01)
A23L 19/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 09147</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.09.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2018, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Одарченко Дмитро Миколайович (UA), Одарченко Микола Семенович (UA), Соколова Євгенія Борисівна (UA), Абабова Аліна Геннадіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	---

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО ФРУКТОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ СМУЗІ

(57) Реферат:

Спосіб отримання замороженого фруктового напівфабрикату для виробництва напою смузі включає сортування сировини, миття, очищення, інспектування, видалення неїстівної частини, бланшування, заморожування. Як сировину використовують сушені яблука, полуницю, цукор та додатково вівсяні пластівці. Сушені яблука бланшують у водному середовищі за температурою 100 °С. Усі інгредієнти подрібнюють механічним способом, отриману суміш порційно розфасовують та заморожують.

UA 122890 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана на підприємствах харчування та ресторанного бізнесу під час виробництва напоїв.

Відомий спосіб одержання замороженого плодово-овочевого пюре-напівфабрикату з цукрового буряку, що включає інспекцію, миття, очищення, подрібнення сировини, бланшування, протирання. Як основну рослинну сировину використовують буряк столовий, додатково селеру кореневу, яблука, борошно вівсяне. Всі інгредієнти змішують. Після цього пюре фасують і заморожують одразу після виготовлення [1].

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

Найбільш близьким аналогом до корисної моделі є спосіб виробництва заморожених плодово-ягідних сумішей на основі суниčního пюре із заміною його частини на 30 і 40 % плодів абрикоса та вишні, який включає технологічні операції: сортування сировини, миття, очищення, інспектування, видалення кісточки у плодів вишні та абрикоса, бланшування (окрім суниці) парою за температури не менше 100 °С протягом 3...6 хв. (залежно від виду сировини), протирання через сита з діаметром отворів спочатку 1,5-2,0 мм, а потім 0,8 мм, змішування, наповнення, заморожування до досягнення всередині продукту температури мінус 18±1 °С, пакування, маркування та зберігання [2].

Недоліком цього способу є висока трудомісткість виробництва та зниження якісних показників кінцевого продукту у наслідок деякої втрати біологічної цінності і смакових якостей рослинної сировини через часткове її розморожування.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу отримання замороженого фруктового напівфабрикату для виробництва напою смузі шляхом використання сушених яблук, полуниці, цукру та вівсяних пластівців, бланшування сушених яблук у водному середовищі за температурою 100 °С, подрібнення всіх інгредієнтів механічним способом, порційної розфасовки та заморожування суміші, що забезпечує зниження вартості та трудомісткості виробництва, розширення асортименту, збереження органолептичних і фізико-хімічних показників якості.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі, який включає сортування сировини, миття, очищення, інспектування, видалення не їстівної частини, бланшування, протирання через сита, заморожування, пакування, маркування та зберігання, згідно з корисною моделлю, як сировину використовують сушені яблука, полуницю, цукор та додатково вівсяні пластівці, сушені яблука бланшують у водному середовищі за температурою 100 °С, усі інгредієнти подрібнюють механічним способом, отриману суміш порційно розфасовують та заморожують.

Відмінність даного способу полягає у тому, що сушені яблука бланшують у водному середовищі за температурою 100 °С, усі інгредієнти подрібнюють механічним способом до часток розміром $38,114 \cdot 10^{-5}$ м, отриману суміш одразу після подрібнення порційно розфасовують та заморожують до температури -18 ± 2 °С.

Спосіб отримання замороженого фруктового напівфабрикату для виробництва напою смузі здійснюється наступним чином.

Сушені яблука миють, бланшують у киплячій воді протягом 3...5 хв. Плоди полуниці інспектують, миють, очищають від плодоніжки. Додають цукор та вівсяні пластівці. Використання вівсяних пластівців покращує реологічні властивості за рахунок наявності у складі крохмалю, білкових речовин і підвищує біологічну цінність за рахунок баластних речовин.

Підготовлені компоненти подрібнюють механічним способом до часток розміром $38,114 \cdot 10^{-5}$ м. Отриману суміш одразу після подрібнення порційно фасують в полімерну тару і заморожують до температури -18 ± 2 °С.

Для приготування напою смузі готового до вживання, дістають розфасований заморожений фруктовый напівфабрикат з морозильної камери і заливають його наприклад соком чи йогуртом, подрібнюють у блендері впродовж 1 хв. Після цього отримують охолоджений напій однорідної консистенції з натуральним смаком та фруктовим ароматом.

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу отримання замороженого фруктового напівфабрикату для виробництва напою смузі, є розширення асортименту, збереження корисних властивостей та смакових якостей, зниження витрат праці та часу на приготування напоїв в домашніх умовах і в громадському харчуванні.

Джерела інформації:

1. Пат. 105733 Україна, МПК (2016) A23L 19/00, A23L 3/36. Спосіб одержання замороженого плодово-овочевого пюре-напівфабрикату / Одарченко Д.М., Одарченко М.С., Михайлик В.І.,

Сподар К.В., Агафонова Ю.Ю.; заявник та патентовласник Харківський держ. ун-т харч, та торг. - № u105733; заявл. 23.10.2015; опубл. 11.04.2016, Бюл. № 7.

2. Пат. 112358 Україна, МПК (2006) A23В 7/04. Спосіб виробництва заморожених плодово-ягідних сумішей на основі суничного пюре / Заморська І.Л., Заморський В.В.; заявник та патентовласник І.Л. Заморська, В.В. Заморський. - № u112358. заявл. 22.06.2016; опубл. 12.12.2016; бюл. № 23.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб отримання замороженого фруктового напівфабрикату для виробництва напою смузі, що включає сортування сировини, миття, очищення, інспектування, видалення неїстівної частини, бланшування, заморожування, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують сушені яблука, полуницю, цукор та додатково вівсяні пластівці, сушені яблука бланшують у водному середовищі за температурою 100 °С, усі інгредієнти подрібнюють механічним способом,
- 15 отриману суміш порційно розфасовують та заморожують.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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