



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **152811** (13) **U**  
(51) МПК

**A23B 7/005** (2006.01)

**A23B 7/06** (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ  
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2022 03667</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Шевченко Андрій Олександрович (UA), Прасол Світлана Володимирівна (UA), Михайлов Богдан Валерійович (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>03.10.2022</b>	<b>(73)</b> Володілець (володільці): <b>ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Алчевських, б. 44, м. Харків, 61002 (UA)</b>
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>13.04.2023</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>12.04.2023, Бюл.№ 15</b>	

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВОВАНОЇ КВАСОЛІ**

**(57)** Реферат:

Спосіб виробництва консервованої квасолі включає попереднє замочування бобів перед бланшуванням, причому замочування здійснюють гарячим методом - електроконтактним нагріванням.

UA 152811 U



Корисна модель належить до способів виробництва консервованої квасолі із гарячим замочуванням бобів електроконтактним нагріванням та може використовуватися на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості.

Відомі способи виробництва консервованої квасолі [1-3], що передбачають інспекцію, промивання, замочування та бланшування. Далі готують соус, заливають ним підготовлену сировину, яку розфасовано у скляні або металеві банки, та стерилізують.

Недоліками зазначених способів є відносно значна тривалість процесу виробництва, можлива наявність шкідливих речовин, що не повною мірою видалаються під час замочування, та за певних несприятливих умов - неприємний присмак готової продукції.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб консервування квасолі згідно з технологічною інструкцією на виробництво [4], який передбачає попереднє замочування перед бланшуванням. Замочування квасолі реалізується холодним методом (протягом 7...9 годин) або гарячим методом (протягом 5...6 годин).

Недоліком способу є відносно значна тривалість процесу замочування та за умов холодного методу замочування можливе отримання продукції незадовільної якості.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб виробництва консервованої квасолі за скороченої тривалості процесу замочування та із забезпеченням високої якості продукції шляхом замочування гарячим методом - електроконтактним нагріванням.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб консервування квасолі включає попереднє замочування бобів перед бланшуванням, згідно з корисною моделлю замочування здійснюють гарячим методом - електроконтактним нагріванням.

Відмінність даного способу полягає у тому, що, з метою скорочення тривалості процесу замочування та забезпечення високої якості продукції, замочування здійснюється гарячим методом - електроконтактним нагріванням. Такий метод реалізується за 4...5 годин та сприяє виведенню з бобів шкідливих речовин, надає ніжності смаку готовій продукції. Квасоля отримує бежевий відтінок без гіркоти з ніжним смаком. При ньому не порушується її цілісність.

Спосіб реалізується наступним чином:

Після інспекції та промивання квасолі занурюють до електропровідного розсолу (водний розчин кухонної солі) у робочій ємності з електродами таким чином, щоб рівень розсолу на  $1,5 \pm 0,5$  см був вище за рівень бобів квасолі. До електродів подають електричний струм змінної форми з напругою, що може регулюватись. Пропусканням електричного струму через струмопровідне середовище, тобто розсіл, здійснюють нагрівання бобів квасолі, тобто відбувається замочування гарячим методом - електроконтактним нагріванням. Після замочування боби квасолі фасують у банки, заливають соусом та стерилізують.

Технічним результатом, що досягається при використанні заявленого способу, є:

- скорочення тривалості процесу замочування до 4...5 годин за рахунок використання електроконтактного нагрівання;

- забезпечення високої якості продукції за рахунок виведення з бобів шкідливих речовин під час замочування та надання ніжності смаку готової продукції.

Джерела інформації:

1. Пат. на корисну модель 43452 Україна, МПК А23В 7/00. Процес виготовлення консервованої квасолі в плодоовочевому соусі / Л.В. Баля, В.А. Жук; заявник та патентовласник: Полтавський університет споживчої кооперації України - № а200900692; заявл 30.01.2009; опубл. 25.08.2009р., Бюл. № 16.

2. Пат. на корисну модель 43505 Україна, МПК А23В 7/00. Процес виробництва плодоовочевих консервів з квасолі в овочевому соусі / Л.В. Баля, В.А. Жук; заявник та патентовласник: Полтавський університет споживчої кооперації України № u200900689; заявл 30.01.2009; опубл. 25.08.2009р., Бюл. № 16.

3. Пат. на корисну модель 46757 Україна, МПК А23В 7/00. Спосіб виробництва закусок консервів з квасолі / Л.В. Баля, В.А. Жук; заявник та патентовласник: Полтавський університет споживчої кооперації України - № u200904982; заявл 20.05.2009; опубл. 11.01.2010р., Бюл. № 1.

4. Технологічна інструкція на виробництво консервів із квасолі ТІ У 15.3-37-226:2005.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

55

Спосіб виробництва консервованої квасолі, що включає попереднє замочування бобів перед бланшуванням, який **відрізняється** тим, що замочування здійснюють гарячим методом - електроконтактним нагріванням.

