



УКРАЇНА

(19) UA (11) 27503 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ НА ОСНОВІ ДИКОРΟΣЛИХ ЯГІД

1

2

(21) u200702842

(22) 19.03.2007

(24) 12.11.2007

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA,
ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, UA, МИХАЙЛОВ
ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, UA, ВОЛОШКО
ОЛЕКСАНДР ЮРІЙОВИЧ, UA, ЧУЙКО ЛЮДМИЛА
ОЛЕКСІЇВНА, UA, МИХАЙЛОВА СВІТЛАНА
ВОЛОДИМИРІВНА, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(56)

(57) Спосіб приготування пасти на основі
дикорослих ягід, що включає підготовку вихідних
компонентів, здрібнювання, перемішування у
розчині кухонної солі, обробку у полі НВЧ під
вакуумом з наступним перетиранням до утворення

однорідної консистенції та фасовкою у тару для
заморожування або стерилізації у скляних банках
ємністю 0,33-3 л, який **відрізняється** тим, що
заморожені ягоди калини до температури -4-6 °С
подрібнюють з ягодами горобини та шипшини до
розмірів часток 1-5 мм і перемішують у 1-2 %
розчині кухонної солі з подальшою обробкою у
НВЧ-полі під вакуумом 40 кПа при температурі
концентрування 50-55 °С до вмісту сухих речовин
30 %, з наступним перетиранням суміші у
гарячому стані, а компоненти беруть при
наступному співвідношенні, %:

горобина	38-42
шипшина	38-42
калина	18-22
кухонна сіль	0,02.

Корисна модель належить до харчової
промисловості і може бути використана на
підприємствах ресторанного господарства й у
побуті для приготування пасти на основі
дикорослих ягід з використанням НВЧ-нагріву і
вакуумування.

Використання НВЧ-нагріву під вакуумом
дозволяє значно скоротити тривалість теплового
впливу і підвищити якість пасти на основі
дикорослих ягід, а застосування охолодження і
витримування калини при температурі -4...6°С
сприяє руйнуванню структурної цілісності,
видаленню гіркоти, наступне здрібнювання в
підмороженому стані сприяє максимальному
витягові рідинної фракції і розподілові твердої по
всьому обсязі продукту.

За традиційним способом [1], що є
прототипом корисної моделі: свіжу малину або
вишню перебирають, видаляють плодоніжки,
промивають, у вишні видаляють кісточки,
посипають цукром і залишають у холодному місці
на 2...3 години для виділення соку, потім варять
10...15 хвилин і протирають. Готовий соус
прохолоджують.

Недоліком способу прототипу є невисока
якість продукту через тривалість технологічного
процесу і впливу цукру на смакові переваги

готового виробу, що приводить до значних втрат
біологічно активних речовин, які знаходяться у
вихідній сировині.

В основі корисної моделі покладено завдання
розробки пасти з дикорослих ягід підвищеної
харчової і біологічної цінності з тривалим терміном
збереження, у якому на попередній стадії, з огляду
на специфічні особливості вихідних компонентів,
піддають різним технологічним впливам, за
рахунок яких досягається основний ефект
одержання дрібнодисперсної суміші і її доведенню
в максимально раціональному тепловому режимі,
до необхідних фізико-хімічних показників - змісту
сухих речовин 30% - до діючих стандартів.

Поставлене завдання вирішується тим, що
заморожені ягоди калини до температури -4...-6°С
подрібнюють з ягодами горобини та шипшини до
розмірів часток 1...5мм і перемішують у 1...2%
розчині повареної солі з подальшою обробкою у
НВЧ-полі під вакуумом 40кПа при температурі
концентрування 50...55°С до вмісту сухих речовин
30%, з наступним перетиранням суміші у гарячому
стані.

При цьому компоненти беруть у наступних
співвідношеннях, %:

горобина	38...42
шипшина	38...42

(19) UA (11) 27503 (13) U

калина 18...22
кухона сіль 0,02

Спосіб здійснюється таким чином: ягоди горобини, калини та шипшини піддають інспекції, при цьому видаляють сторонні вилучення і ретельно миють у проточній воді, а ягоди калини заморожують до температури -4...-6°C. Підморожені ягоди калини, а також горобини та шипшини подрібнюють до розмірів часток 1...5мм, ретельно перемішують подрібнену суміш у розчині повареної солі та обробляють у полі НВЧ під вакуумом 40кПа при температурі концентрування 50...55°C до вмісту сухих речовин 30% і перетирають у гарячому стані до утворення однорідної консистенції. Отриману пасту заморожують або стерилізують у скляних банках ємністю 0,33...3л.

Підвищення якості пасти досягається за рахунок введення в рецептуру здрібнених горобини і шипшини. Перемішування компонентів у розчині кухонної солі сприятливо впливає на темп проведення НВЧ-нагріву і зниження температури процесу концентрування до 50..55°C, а перетирання у гарячому стані отриманої суміші сприяє одержанню пасти високої якості.

Результати досліджень органолептичних показників якості приготовленого за різними способами приведені в табл.

Таблиця

Органолептичні показники паст

Органолептичні показники	Відомий спосіб	Приклад
Зовнішній вигляд	Однорідна тонкоздрібнена уварена маса	Однорідна тонкоздрібнена уварена маса
Смак та запах	Натуральний, властивий увареній масі	Яскраво виражений, властивий ягодам калини і горобини
Колір	Червоний, оранжево-червоний, інтенсивний рівномірний по всій масі	Яскраво виражений червоний, інтенсивний, рівномірний по всьому об'єму продукту
Органолептична оцінка, бал	3,7±0,0	5,0±0,0

Аналіз даних органолептичних показників паст свідчить про збереження високих натуральних властивостей ягід у порівнянні з пастою, отриманою шляхом уварювання через тривалий тепловий вплив і контакт із киснем повітря.

Переваги пасти на основі дикорослих ягід:

- інтенсифікація технологічного процесу за рахунок використання НВЧ-нагріву і вакуумування.
- підвищення якості готового продукту за рахунок максимального збереження біологічно активних речовин, відсутність перегріву компонентів на кожній стадії процесу;
- збереження енергетичних ресурсів і підвищення виходу готового продукту.

Література:

1. Сборник рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания / УкрНИИТОП, Институт питания АМН. СССР. - К. Техника, 1989, №567. - 271с.