



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34787 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/01
A23L 1/28

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ НА ОСНОВІ ГРИБІВ

1

2

(21) u200802994

(22) 07.03.2008

(24) 26.08.2008

(46) 26.08.2008, Бюл.№ 16, 2008 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, UA, ЄФРЕМОВ ЮРІЙ ІВАНОВИЧ, UA, МИХАЙЛОВ ВАЛЕРІЙ МИХАЙЛОВИЧ, UA, МИХАЙЛОВА СВІТЛАНА ВОЛОДИМИРІВНА, UA, ОДАРЧЕНКО ДМИТРО МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ОДАРЧЕНКО АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) 1. Спосіб приготування фаршу на основі грибів, який передбачає перемішування підготовлених компонентів по рецептурі, обробку в полі НВЧ до одержання однорідної консистенції, який **відрізняється** тим, що гриби (білі, опеньки, маслюки) підлягають подрібненню з середнім розміром час-

ток 3...5 мм з додаванням подрібнених, висушених до остаточної вологості 18 % ягід шипшини та ягід калини, заморожених при температурі -18 °С протягом 4...6 годин, подрібненої ріпчастої цибулі і моркви, з подальшим перемішуванням компонентів з соняшниковою олією, НВЧ-нагрівом і вакуумуванням при 50-60 кПа і температурі 40 °С до залишкової вологості 60...65 %.

2. Спосіб за пунктом 1, який **відрізняється** тим, що компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

гриби (білі, опеньки, маслюки)	70
калина (ягода)	3
шипшина (ягода)	2
цибуля ріпчаста	15
морква	5
рослинна олія	5.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема ресторанного господарства може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті для приготування фаршу на основі грибів і вітамінізованої добавки у виді ягід калини і шипшини, з використанням НВЧ - нагріву і вакуумування.

Використання НВЧ - нагріву дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес концентрування продукту до необхідної вологості за рахунок об'ємного впливу, а наявність значної кількості пектинів дозволяє одержати продукт однорідної консистенції. Це досягається шляхом попередньої підготовки ягід шипшини і калини, що після ретельної інспекції, шипшину висушують до залишкової вологості 18%, а калину заморожують при температурі -18°С і витримують протягом 4-6 годин, з метою видалення гіркоти. Підготовлені ріпчасту цибулю і моркву, що пройшли інспекцію і мийку, подрібнюють, та з'єднують з іншими компонентами по рецептурі, перемішують та піддають впливові НВЧ - поля і вакуумування при 50-60кПа і температурі 40°С. У результаті проведеного тех-

нологічного процесу отримано фарш на основі грибів вищої якості.

По традиційному способу [1], що є прототипом корисної моделі, для приготування фаршу використовують сушені гриби, що піддають варінню і потім дрібно рубають і обсмажують, цибулю, нарізану півкільцями, пасерують, яйця варять, рубають, морква, нарізану соломкою, пасерують, компоненти фаршу перемішують.

Недоліком способу прототипу є значна тривалість теплової обробки сушених грибів, що приводить до значної втрати біологічно активних речовин і зниженню якості фаршу. Використання як основної сировини сушених грибів, при їхньому подальшому варінні, приводить до хімічних змін, що погіршують основні органолептичні показники фаршу - запах і колір.

В основі корисної моделі покладена задача розробки фаршу на основі грибів підвищеної харчової і біологічної цінності, в якому на попередній підготовчій стадії, з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептуру компонентів, піддають різним фізико-хімічним впливам. В результаті цього одержаний фарш на основі грибів

(13) U

(11) 34787

(19) UA

високої якості за рахунок використання на основній технологічній стадії процесу НВЧ - нагріву і вакуумування при 50-60кПа і температурі 40°C. Це дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес концентрування продукту, значно знизити втрати маси і підвищити якість фаршу.

Поставлені завдання вирішуються тим, що підготовлені компоненти по рецептурі перемішують з рослинною олією до утворення однорідної консистенції. Згідно корисної моделі, отриману однорідну масу обробляють у полі НВЧ і вакуумування при 50-60кПа і температурі 40°C при ретельному перемішуванні до залишкової вологості 60-65%.

При цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %:

гриби (білий, опеньки, маслюки)	- 70
калина (ягода)	- 3
шипшина (ягода)	- 2
цибуля ріпчаста	- 15
морква	- 5
рослинна олія	- 5

Спосіб здійснюється таким чином. Гриби (білі, опеньки, маслюки) піддають інспекції, при цьому видаляють сторонні включення, миють у проточній воді і подрібнюють до розмірів часток 3...5мм. Ягоди шипшини піддають інспекції і сушать до залишкової вологості 18%, потім висушені ягоди подрібнюють. Ягоди калини після ретельної інспекції і мийки заморозжують при температурі -18°C у плинні 4-6 годин і подрібнюють. Моркву і цибулю ріпчасту піддають інспекції і мийці після чого овочі подрібнюють. Підготовлені компоненти: гриби, ягоди шипшини і калини, здрібнену моркву і ріпчасту цибулю перемішують з додаванням рослинної олії по рецептурі й обробляють у полі НВЧ і вакуумування при 50-60кПа і температурі 40°C до залишкової вологості фаршу 60-65%.

Проведені дослідження якості блюд з використанням у рецептурі фаршу по способу прототипу у рецептурі №377 «Картопляні пиріжки з грибами» [1] і фаршу на основі грибів.

Приклад 1 (дослідний). У зварену протерту і охолоджену до 40-50°C картоплю додають яйце, борошно, перемішують. З картопляної маси обро-

бляють корж, заповнюють фаршем на основі грибів, формують пиріжки й укладають на змащений олією лист, змащують яйцем і випікають. Фарш на основі грибів приготують у такий спосіб: гриби (білі, опеньки, маслюки) після інспектування миють у проточній воді і подрібнюють до розмірів часток 3...5мм. Ягоди шипшини після інспекції сушать до залишкової вологості 18% та подрібнюють. Ягоди калини після інспекції заморозжують до температури -18°C, витримують протягом 4-6 годин та подрібнюють. Моркву і цибулю ріпчасту піддають інспекції і мийці після чого овочі подрібнюють. Підготовлені компоненти: гриби, ягоди шипшини і калини, здрібнену моркву і ріпчасту цибулю перемішують з додаванням рослинної олії по рецептурі й обробляють у полі НВЧ і вакуумуванні при 50-60кПа і температурі 40°C до залишкової вологості фаршу 60-65%.

Приклад 2 (прототип): у зварену протерту й охолоджену до температури 40-50°C картоплю додають яйця і борошно, перемішують з картопляною масою, обробляють корж, заповнюють фаршем, для чого використовують сушені гриби, піддані варінню, потім їх дрібно рубають і пасерують, цибулю нарізають півкільцями, пасерують, яйця варять, рубають, моркву нарізають соломкою і пасерують, потім компоненти фаршу перемішують.

Результати досліджень органолептичних показників фаршу для блюда «Картопляні пиріжки з грибами», приготовленого на основі фаршу із грибів по відомому і пропонуваному способам предствлені в табл.1.

За даними таблиці органолептичні показники блюда з фаршем на основі грибів мають дуже високі показники 5,00 балів проти 3,80.

Переваги способу приготування блюд на основі фаршу з грибів полягають у наступному:

- отриманий продукт містить значну кількість біологічно активних речовин;
- поліпшення якості кулінарної продукції, зокрема других і фаршированих блюд;
- дозволяє круглий рік вживати гриби і вітамінзовані добавки.

Таблиця 1

Органолептичні показники фаршу для блюда „Картопляні пиріжки з грибами”

Характеристики	Приклад	Відомий спосіб
Зовнішній вигляд	Рівномірно розподілені шматочки грибів, моркви та цибулі	Рівномірно розподілені шматочки з дрібних грибів та овочів.
Смак та запах	Яскраво виражений грибів, овочів та картоплі	Яскраво виражений картоплі та цибулі
Колір	Притаманний грибам і овочам	Потемнілий, подрібнених грибів
Консистенція	Однорідна, пюреподібна консистенція	Однорідна маса
Оцінка, бал	5,00±0,00	3,80±0,00

Список літератури

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М.: Экономика, 1983 - 164с.

2. Черевко О.І. Та ін. Процеси та апарати жаріння харчових продуктів: навч. посібник / О.І. Черевко, В.М. Михайлов, І.В. Бабкіна / Харк. Держ. Акад. технол. та орг. Харч. - Харків, 2000. - 332с.

