



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35767 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23L 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

ОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СПОСІБ СМАЖЕННЯ ПРОДУКТУ НА ОСНОВІ ГРИБІВ

1

2

(21) u200802985

(22) 07.03.2008

(24) 10.10.2008

(46) 10.10.2008, Бюл.№ 19, 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 смаження продукту на основі грибів, що включає підготовку вихідних компонентів, здрибнювання, перемішування до утворення суспензії, обробку у полі НВЧ із наступним термостатуванням, який **відрізняється** тим, що з метою підвищення якості готового продукту нестандартні гриби заморожують при температурі -4...-6 °С, подріб-

нюють до розмірів часток 1...3 мм і перемішують по рецептурі з рослинною олією і здрибненим корінням, стеблами петрушки, пастернаку і селери при температурі 50...60 °С до утворення суспензії, отриманий суспензійний напівфабрикат піддають тепловій обробці в полі НВЧ за умов вакуумування при 50-60 кПа і температурі 40 °С при безупинному перемішуванні, у готовий смажений продукт додають дрібно нарізану зелень петрушки, пастернаку і кропу і термостатують при температурі 45...50 °С.

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

гриби нестандартні (білий, маслюки, опеньки)	80
петрушка, пастернак, селера (коріння, стебла)	14
рослинна олія	4
зелень (петрушка, кріп, пастернак)	2.

Корисна модель належить до підприємств харчування та малих харчових виробництв і може бути використаний для смаження грибів, зокрема в полі НВЧ-енергії для одержання смаженого продукту.

Процес смаження грибів на підприємствах ресторанного господарства проводять на сковородах різної конструкції, а також у наплитній посудини, у співвідношенні основного продукту та олії 5...10% від маси при температурі 130...160 °С протягом 25...30 хвилин [1]. На підприємствах харчової промисловості зокрема у кондитерських та консервних виробництвах, одержання різних смажених продуктів, фаршів проводять у спеціалізованих апаратах типу плити Крапівіна і Коренмана та лікарських шафах при різних температурних режимах, протягом 15...25 хвилин [2]. Їх основним недоліком є низька якість готового продукту із-за перегріву олії, яка за рахунок хімічних реакцій приводить до накопичення канцерогенів, що веде до погіршення органолептичних показників готового продукту.

За традиційним способом [3], котрий є прототипом корисної моделі: сиру очищену картоплю нарізають кубиками чи часточками середнього

розміру й обсмажують. Підготовлені свіжі гриби нарізають часточками чи свіжі печериці нарізають скибочками і жарять. Сушені гриби варять, а потім жарять. У картоплю додають смажені гриби, пасеровану цибулю, що нарізають кільцями, півкільцями чи часточками, і заливають соусом червоним, кладуть спеції і тушать до напівготовності. Недоліком способу є значна тривалість теплового впливу 25...30 хвилин і висока температура 130...160 °С, що приводить до небажаних хімічних змін рослинних жирів і зниженню якості готового продукту.

В основі корисної моделі покладене завдання розробки смаженого продукту на основі грибів підвищеної харчової і біологічної цінності, у якому на попередній підготовчій стадії, з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептуру компонентів, в основному рослинного походження, піддають інспекції, ретельній мийці, сортуванню з наступним заморожуванням основного продукту, змішуванням з іншими компонентами до утворення суспензії з наступної тепловою обробкою у полі НВЧ і вакуумуванні при 50 - 60кПа при температурі 40°С і термостатуванням для закріплення технологічних властивостей продукту. Це дозволяє одержати продукт із високими біологічними і харчови-

(13) U

(11) 35767

(19) UA

ми цінностями та підвищити вихід готового продукту.

Поставлене завдання вирішується тим, що підготовлені компоненти по рецептурі піддають первинній обробці, основний компонент суміші - нестандартні гриби заморожують до температури -4...-6°C, підморожені гриби подрібнюють до розмірів часток 1...3мм. Далі здрібнений продукт перемішують по рецептурі з підготовленими коріннями, стеблами петрушки, пастернаку і селери і рослинною олією при температурі 50...60°C до утворення суспензії. Отриману суспензію обробляють у полі НВЧ за умов вакуумування при 50 - 60кПа і температурі 40°C при безупинному перемішуванні. У готовий продукт на основі грибів додають нарізану зелень петрушки і пастернаку. Для закріплення технологічних властивостей продукт витримують при температурі 45...50°C.

Спосіб здійснюється за таким способом: нестандартні гриби (білий, маслюки, опеньки), що мають механічні ушкодження піддавали інспекції, при цьому видаляли екземпляри, що мають видимі дефекти - гнилі чи почорнілі, ретельно промивали в проточній воді і піддавали заморожуванню при температурі -4...-6°C. Заморожені гриби піддавали здрібнюванню до розмірів часток 1...2мм. Пряні овочі - петрушка, пастернак, селера і кріп у виді коріння та стебел піддавали інспекції з наступною ретельною мийкою в проточній воді, подрібнювали до розмірів часток 1...3мм. Підготовлені здрібнені гриби і пряні овочі ретельно перемішували з рос-

линною олією при температурі 50°C до утворення суспензії й обробляли у полі НВЧ за умов вакуумування при 50 - 60кПа і температурі 40°C при безупинному перемішуванні. У готовий смажений продукт на основі грибів додавали нарізану зелень петрушки, пастернаку і кропу із середнім розміром часток 1...3мм і витримували при температурі 45°C.

Переваги смаженого продукту на основі грибів:

- інтенсифікація технологічного процесу, раціональне комбінування НВЧ-нагріву вакуумування при 50 - 60кПа та температурі 40°C і термостатування;

- 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. Черевко О.І., Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник /Харк. держ. акад. технол. та орг. харчування. - Харків, 2002.-420 с

2. Черевко О.І., Михайлов В.М., Бабкіна І.В. Процеси і апарати жаріння харчових продуктів: Навч. Посібник. -Харків, 2000. - 332 с

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1983, - с. 151 (рец. 350) с.