



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **44157** (13) **U**
(51) МПК (2009)
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 НАЧИНКИ НА ОСНОВІ ГРИБІВ

1

2

(21) u200902554

(22) 23.03.2009

(24) 25.09.2009

(46) 25.09.2009, Бюл.№ 18, 2009 р.

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

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) 1. Спосіб приготування начинки на основі грибів, який передбачає миття грибів (білі, опеньки, масляки), здрібнювання, підсмажування з додаванням пасерованих ріпчастої цибулі і борошна, перцю, солі і перемішування цих компонентів, який

відрізняється тим, що гриби подрібнюють до середнього розміру часток 0,1-0,5мм, змішують з іншими компонентами, а теплова обробка отриманої суміші здійснюється в НВЧ полі за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40°C до залишкової вологості 70-75%.

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

гриби (білі, опеньки, масляки)	78-82
маргарин	5-7
цибуля ріпчаста	11-13
борошно	1-2
перець	0,1
сіль	0,4.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема ресторанного господарства і може використовуватися на підприємствах харчування й у побуті для приготування начинки на основі грибів з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування.

Використання НВЧ-нагріву дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес концентрування продукту на основі грибів до необхідної вологості за рахунок об'ємного впливу, а наявність в його складі борошна і яєць дозволяє отримувати продукт однорідної консистенції. Це досягається за рахунок з'єднання подрібнених грибів з пасерованою ріпчастою цибулею, підігрітою вершковою олією, борошном і яйцями з послідовним впливом НВЧ-нагріву і вакуумування до 50...60кПа при температурі 40°C до залишкової вологості 70...75%.

По традиційному способу [1], що є прототипом корисної моделі для приготування фаршу, сушені гриби ретельно миють, відварюють. Отриманий відвар проціджують і використовують для приготування білого соусу. Варені гриби миють, підсушують і здрібнюють у м'ясорубці. Подрібнені гриби підсмажують, додають пасеровану цибулю, білий соус, борошно, перець, сіль і перемішують.

Недоліком способу прототипу є значна тривалість теплової обробки сушених грибів, що приводить до значної втрати біологічно активних речо-

вин і зниженню якості фаршу. Використання як основної сировини сушених грибів, при їхньому подальшому варінні, призводить до хімічних змін, що погіршують основні органолептичні показники - запах і колір.

В основі корисної моделі покладене завдання розробки способу приготування начинки на основі грибів підвищеної харчової і біологічної цінності, в якому на попередній підготовчій стадії, з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептуру компонентів, останні піддають різним фізико-хімічним впливам. В результаті цього одержана начинка на основі грибів 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 начинки.

Поставлене завдання вирішується тим, що гриби подрібнюють до середнього розміру часток 0,1...0,5мм, змішують з іншими компонентами а теплова обробка отриманої суміші здійснюється в НВЧ полі за умов вакуумування при 50...60кПа і температурі 40°C до залишкової вологості 70...75%.

При цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях, %:

Гриби (білий, опеньки, масляки)	78...82
---------------------------------	---------

(19) **UA** (11) **44157** (13) **U**

Маргарин	5...7
Цибуля ріпчаста	11...13
Борошно	1...2
Перець	0,1
Сіль	0,4

Спосіб здійснюється таким чином. Гриби (білі, опеньки, маслюки) піддають інспекції, при цьому видаляють сторонні включення, миють у проточній воді і подрібнюють до розмірів часток 0,1...0,5мм, підсмажують і додають пасеровані здрібнену ріпчасту цибулю і борошно, перець, сіль і усе ретельно перемішують, після чого обробку отриманої маси проводять у полі НВЧ за умов вакуумування при 50-60кПа і температурі 40°С до залишкової вологості начинки 70...75%.

Враховуючи те, що начинки і фарші не використовуються як самостійне блюдо, якість продукції досліджували у складі виробів, які готували згідно рецептури №377 „Картопляні пиріжки з грибами” [1].

Приклад 1 (дослідний). Начинку готували наступним чином: гриби (білі, опеньки, маслюки) піддавали інспекції, при цьому видаляли сторонні включення,мили у проточній воді і здрібнювали до

розмірів частинок , 0,1...0,5мм, підсмажували з додаванням пасерованих здрібненої ріпчастої цибулі та борошна, перецю, солі і усе ретельно перемішували. Отриману масу обробляли у полі НВЧ за умов вакуумування при 50...60кПа і температурі 40°С до залишкової вологості 70...75%.

Приклад 2 (контроль): Фарш готували наступним чином. Сушені гриби піддавали варінню, отриманий відвар проціджували і використовували для приготування білого соусу. Варені гриби мили, обсушували і здрібнювали в м'ясорубці. Подрібнені гриби підсмажували і додавали білий соус, пасеровані ріпчасту цибулю і борошно, перець, сіль і усе перемішували.

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

Переваги розробленого способу приготування начинки на основі грибів полягають у поліпшенні якості кулінарної продукції за рахунок більш повного збереження біологічно активних речовин, а також розширення асортименту продукції із начинками.

Таблиця 1

Органолептичні показники фаршу для блюда „Картопляні пиріжки з грибами”

Характеристики	Приклад 1	Приклад 2
Зовнішній вигляд	Рівномірно розподілені шматочки здрібнених грибів та овочів	Рівномірно розподілені шматочки здрібнених 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

Джерела інформації:

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