



УКРАЇНА

(19) UA (11) 48719 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 3/36
A23B 7/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЗАМОРОЖЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ БОРЩОВОЇ ЗАПРАВКИ

1

2

(21) u200911616

(22) 13.11.2009

(24) 25.03.2010

(46) 25.03.2010, Бюл.№ 6, 2010 р.

(72) КАРБІВНИЧА ТЕТЯНА ВАСИЛІВНА, ОДАР-
ЧЕНКО ДМИТРО МИКОЛАЙОВИЧ, ОДАРЧЕНКО
АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб одержання замороженого напівфабрикату борщової заправки, що включає шинкування та обсмаження моркви, цибулі, кореня петрушки, тушіння з вареним буряком, заправку томатом та спеціями, який **відрізняється** тим, що на стадії тушіння додають обсмажений перець болгарський, а після тушіння - нашатковану припущену капусту, після чого отриманий напівфабрикат фасують, охолоджують і заморожують до температури -18°C...-25°C.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва заморожених напівфабрикатів високого ступеню готовності і може бути використана в підприємствах ресторанного господарства та на переробних підприємствах.

Відомий асортимент заморожених напівфабрикатів для виробництва супів достатньо вузький, і представлений переважно замороженими овочевими сумішами, концентратами тощо [1].

Існуючі напівфабрикати супових заправок вітчизняного виробництва цікаві за концепцією та задумом, але в повній мірі не можуть задовольнити як заклади ресторанного господарства, так і окремих споживачів. Основними недоліками існуючих супових заправок є використання харчових добавок у вигляді барвників, ароматизаторів, консервантів, жорсткі технологічні параметри термообробки (зокрема, стерилізація), незручна скляна тара тощо.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб одержання напівфабрикату борщової заправки, що включає шинкування та обсмаження моркви, цибулі, кореня петрушки, тушіння з вареним буряком, заправку томатом та спеціями [2].

Недоліком цього способу є вузька сфера застосування напівфабрикату, невеликий термін його зберігання та досить велика тривалість процесу виробництва напівфабрикату (1,0-1,5 год.).

В основу корисної моделі поставлено задачу створення напівфабрикату борщової заправки підвищеної харчової і біологічної цінності з тривалим терміном зберігання.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі одержання напівфабрикату борщової заправки, що включає шинкування та обсмаження моркви, цибулі, кореня петрушки, тушіння з вареним буряком, заправку томатом та спеціями, згідно корисної моделі, на стадії тушіння додають обсмажений перець болгарський, а після тушіння нашинковану припущену капусту, після чого отриманий напівфабрикат фасують, охолоджують і заморожують до температури -18°C...-25°C

Відмінність даного способу полягає в тому, що з метою отримання борщової заправки підвищеної харчової і біологічної цінності та тривалого терміну зберігання на стадії тушіння додають обсмажений перець болгарський, а після тушіння нашинковану припущену капусту, після чого отриманий напівфабрикат фасують, охолоджують і заморожують до температури -18°C...-25°C.

Запропонований спосіб одержання замороженого напівфабрикату борщової заправки передбачає таке співвідношення основної сировини, %:

столовий буряк	37,5
білокачанна капуста	17,5
морква	7,5
корінь петрушки	2,5
цибуля ріпчаста	7,5
томати свіжі	15,0
рослинна олія	5,0
перець болгарський	5,0
часник	0,75
кріп свіжий	1,75.

(13) U

(11) 48719

(19) UA

Таким чином, запропонований спосіб одержання замороженого напівфабрикату борщової заправки дозволяє максимально зберегти всі біологічно активні речовини та за рахунок заморожування до температури -18°C ... -25°C суттєво збільшити термін його зберігання.

Джерела інформації:

1. Донцова И.Т. Новые пополнения быстрозамороженных готовых блюд // Мороженые и замороженные продукты. - 2006. - №9. - С.34-36.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М: Экономика, 1983. - 720с.