



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111579** (13) **U**
(51) МПК
A23L 21/10 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 06070</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.06.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2016, Бюл.№ 21</p>	<p>(72) Винахідник(и): Маяк Віталій Іванович (UA), Ляшенко Богдан Віталійович (UA), Загорулько Олексій Євгенович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОНФІТЮРУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва конфітурів включає попередню підготовку плодів або овочів, уварювання з цукром, патокою і пектином, охолодження, фасування, стерилізацію. При цьому здійснюють сушіння плодів або овочів до вмісту сухих речовин 30...40 %, подрібнення в дробарці до розміру часток 1,5...2,5 мм, з'єднання з інвертованим цукровим сиропом, лимонною кислотою, ароматичними компонентами та барвними речовинами, концентрування до вмісту сухих речовин 60...76 % та пастеризування за температури 70 °С.

UA 111579 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана на підприємствах консервної, кондитерської промисловості, а також ресторанного господарства та масового харчування.

5 Найбільш близьким за технічним рішенням до корисної моделі є спосіб, коли фрукти для виробництва конфітурів підготовлюють, сортують, миють та чистять. У кісточкових плодів обов'язково видаляють кісточку та плодоніжку. У зерняткових плодів видаляють шкірку, насінневе гніздо, плодоніжку та нарізають на часточки або шматочки. Варіння конфітурів проводять в вакуум-апаратах або двотілих котлах ємністю не більше 150 дм³ при тиску пари, що гріє, 150...300 кПа. У апарат для уварювання завантажують цукровий сироп, доводять його до 10 кипіння, після чого додають підготовлені фрукти і варять 15...20 хвилин при перемішуванні. Потім у киплячий продукт вводять патоку і пектин, а за 2...3 хвилини до закінчення варіння винну кислоту. Загальна тривалість варіння становить близько 25 хвилин. Зварений конфітур охолоджують до 80...85 °С і розфасовують в банки [1].

15 До недоліків цього способу варто віднести високу температуру уварювання конфітурів, що значно зменшує кількість біологічно активних речовин і знижує харчову цінність кінцевого продукту. Також недоліком є то, що у процесі зберігання готових конфітурів спостерігається кристалізація цукру.

20 В основу корисної моделі поставлено задачу розробки способу виробництва конфітурів шляхом використання щадних температурних режимів концентрування та застосуванням в рецептурі інвертованого сиропу, що забезпечує підвищення біологічної цінності і смакової якості, запобігання кристалізації цукру у процесі зберігання, збереження енергетичних ресурсів і зниження витрат часу під час виробництва конфітуру.

25 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва конфітуру, що включає підготовку сировини, перемішування компонентів, варіння, охолодження та розфасування, стерилізацію, згідно з корисною моделлю, здійснюють сушіння плодів або овочів до вмісту сухих речовин 30...40 %, подрібнення в дробарці до розміру часток 1,5...2,5 мм, з'єднання з інвертованим цукровим сиропом, лимонною кислотою, ароматичними компонентами та барвними речовинами, концентрування до вмісту сухих речовин 60...76 % та пастеризування за температури 70 °С.

30 Відміна запропонованого способу виробництва конфітуру полягає у тому, що варіння плодів або овочів замінюють сушінням та після подрібнення в дробарці концентрують, цукровий сироп замінюють інвертованим цукровим сиропом, а стерилізацію замінюють пастеризацією.

35 В загальному вигляді спосіб виробництва конфітуру здійснюється наступним чином. Свіжі плоди або овочі інспектують, миють, а потім піддають конвективному сушінню. Процес сушіння здійснюють при температурі 45-50 °С до вмісту сухих речовин в плодовоовочевій сировині 30...40 %. Потім підсушена сировина подрібнюється в дробарці до розміру часток 1,5...2,5 мм та далі змішується з інвертованим цукровим сиропом, з вмістом сухих речовин 80...90 % (для запобігання кристалізації цукру в процесі зберігання конфітурів), лимонною кислотою, ароматичними компонентами і при температурі 45...50 °С концентрують за допомогою 40 вакуумної сушарки до вмісту сухих речовин 60...76 %, протягом 5...10 хвилин до гомогенного стану, пастеризують за температурою 70 °С і потім отримані сухі конфітури фасують в скляні банки.

Отримані конфітури мають щільну консистенцію, приємний смак, високі органолептичні показники, харчову і біологічну цінність.

45 Використання запропонованого способу дозволяє істотно підвищити біологічну цінність і смакові якості готового конфітуру за рахунок більш високого вмісту в ньому вітамінів і мікроелементів, а також значно знизити витрати часу та електричної енергії в процесі приготування конфітурів запропонованим способом.

50 Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання продукту підвищеної біологічної цінності і смакової якості за рахунок більш високого вмісту в ньому вітамінів і мікроелементів, запобігання кристалізації цукру у процесі зберігання за рахунок використання у рецептурі інвертованого цукрового сиропу та збереження енергетичних ресурсів і зниження витрат часу під час виробництва конфітуру.

Джерело інформації:

55 1. Назарова А.И., Фан-Юнг А.Ф. Технология плодовоовощных консервов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - С. 442.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб виробництва конфітурів, що включає попередню підготовку плодів або овочів, уварювання з цукром, патокою і пектином, охолодження, фасування, стерилізацію, який **відрізняється** тим, що здійснюють сушіння плодів або овочів до вмісту сухих речовин 30...40 %, подрібнення в дробарці до розміру часток 1,5...2,5 мм, з'єднання з інвертованим цукровим сиропом, лимонною кислотою, ароматичними компонентами та барвними речовинами, концентрування до вмісту сухих речовин 60...76 % та пастеризування за
- 10 температури 70 °С.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601