



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61378 (13) A

(51) 7 A23L1/212

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДВидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ПРОДУКТУ З ОВОЧІВ**

1

2

(21) 2003010302

(22) 14 01 2003

(24) 17 11 2003

(46) 17 11 2003, Бюл. № 11, 2003 р.

(72) Дейниченко Григорій Вікторович, Простаков
Олександр Олександрович, Гончаренко Геннадій
Миколайович(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ(57) Спосіб виробництва продукту з овочів, який
включає інспекцію, сортування, миття та видалення
плодоніжок у томатів та солодкого перцю, відокремлення
від солодкого перцю насінників з насінням,
нарізання на скибочки, подрібнення томатів з
відокремленням від них твердої фракції, введення
в рідку фракцію томатів, цукру-піску та кухонної
солі, перемішування суміші, доведення її до кипіння,
введення в неї солодкого перцю, проварюван-ня, фасування, стерилізацію та консервування,
який **відрізняється** тим, що перед подрібненням в
томати вводять насінники з насінням солодкого
перцю, подрібнюють суміш на м'ясорубці з викори-
станням ножової решітки з діаметром отворів 5мм,
розподіляють на тверду, 15-17% від загальної
маси суміші, та рідку, 85-83%, фракції, в тверду
фракцію вводять 3,25-4,25% камеді гуари
(*Cyamopsis tetragonoloba* L.), перемішують та ви-
тримують суміш протягом 10-15хв, подрібнюють її
на м'ясорубці з використанням ножової решітки з
отворами, які мають конічну форму з максималь-
ним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним ви-
хідним діаметром 2мм, отриману масу подрібню-
ють з використанням ножової решітки з діаметром
отворів не більше 1мм, потім з'єднують з рідкою
фракцією томатів, цукром-піском та кухонною сіл-
лю

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва консервів з овочів, конкретно з томатів та солодкого перцю

Способом прототипом є спосіб приготування консерви "Лечо", який передбачає інспекцію, сортування, миття та видалення плодоніжок у томатів та солодкого перцю, відокремлення від солодкого перцю насінників з насінням, нарізання його на скибочки товщиною 2см, подрібнення томатів, кип'ятіння, протирання через сито з отворами діаметром не більше 1,5мм, варіння томатів до зменшення початкового об'єму в 2,5 рази, введення солодкого перцю (в співвідношенні мас 1:1), цукру-піску (0,05% від загальної маси томатів) та кухонної солі (0,03%), проварювання на протязі 10хв, фасування, стерилізацію при $t=100^{\circ}\text{C}$ на протязі 25-30хв, пакування [1]

Вказаному способу-прототипу властиві наступні недоліки

- значна кількість відходів виробництва (від 12 до 25%) у зв'язку з видаленням насінників, насіння та шкірки томатів та солодкого перцю

В основу винаходу поставлена задача отримання продукту на основі безвідхідної технології переробки томатів та солодкого перцю шляхом їх

мілкодисперсного подрібнення на м'ясорубці з використанням модернізованих робочих органів, а також за рахунок модифікації структурно-механічних властивостей сировини

Поставлена задача досягається тим, що в способі отримання консервованого продукту з томатів та солодкого перцю, який передбачає інспекцію, сортування, миття та видалення плодоніжок в томатів та солодкого перцю, відокремлення від солодкого перцю насінників з насінням, нарізання їх на скибочки, подрібнення томатів на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, розподіл їх на тверду (15-17% від загальної маси суміші) та рідку (85-83%) фракції, вводять в тверду фракцію 3,25-4,25% камеді гуари (*Cyamopsis tetragonoloba* L.), перемішують та витримують суміш при $t=18-24^{\circ}\text{C}$ на протязі 10-15хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з отворами діаметром не більше 1мм, а потім поєднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском та кухонною сіллю. Наведимо приклади здійснення

(13) A

(11) 61378

(19) UA

способу

Приклад №1 (мінімальне значення способу, який захищається) Беруть томати та солодкий перець, сортують, миють, видаляють з них плодоніжки, відокремлюють від солодкого перцю насінників з насінням, нарізають їх на скибочки шириною 20мм, подрібнюють суміш томатів з насінниками та насінням солодкого перцю на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, отриману суміш розділяють на тверду (15% від загальної маси суміші) та рідку (85%) фракції, вводять до твердої фракції 3,25% камеди гуари (*Suamopsis tetragonoloba L.*), перемішують та витримують суміш при $t=18^{\circ}\text{C}$ протягом 10хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами, які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з діаметром отворів 1мм, а потім з'єднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів) та кухонною сіллю (0,03%), проварюють на протязі 10хв, фасують, стерилізують при $t=100^{\circ}\text{C}$ на протязі 25-30хв, упаковують

По консистенції та органолептичним показникам готовий продукт відповідає вимогам, які висувають до продуктів з овочів

Приклад №2 (середнє значення способу, який захищається)

Беруть томати та солодкий перець, сортують, миють, видаляють з них плодоніжки, відокремлюють від солодкого перцю насінників з насінням, нарізають їх на скибочки шириною 20мм, подрібнюють суміш томатів з насінниками та насінням солодкого перцю на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, отриману суміш розділяють на тверду (16% від загальної маси суміші) та рідку (84%) фракції, вводять до твердої фракції 3,75% камеди гуари (*Suamopsis tetragonoloba L.*), перемішують та витримують суміш при $t=21^{\circ}\text{C}$ на протязі 12,5хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з

отворами, які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з діаметром отворів 1мм, а потім поєднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів) та кухонною сіллю (0,03%), проварюють на протязі 10хв, фасують, стерилізують при $t=100^{\circ}\text{C}$ на протязі 25-30хв, упаковують

По консистенції та органолептичним показникам готовий продукт відповідає вимогам, які висувають до продуктів з овочів

Приклад №3 (максимальне значення способу, який захищається)

Беруть томати та солодкий перець, сортують, миють, видаляють з них плодоніжки, відокремлюють від солодкого перцю насінників з насінням, нарізають їх на скибочки шириною 20мм, подрібнюють суміш томатів з насінниками та насінням солодкого перцю на м'ясорубці з використанням ножової решітки з діаметром отворів 5мм, отриману суміш розділяють на тверду (17% від загальної маси суміші) та рідку (83%) фракції, вводять до твердої фракції 4,25% камеди гуари (*Suamopsis tetragonoloba L.*), перемішують та витримують суміш при $t=24^{\circ}\text{C}$ протягом 15хв, подрібнюють її на м'ясорубці з використанням ножової решітки з отворами, які мають конічну форму з максимальним вхідним діаметром 4,5мм та мінімальним вихідним діаметром 2мм, отриману масу подрібнюють з використанням ножової решітки з діаметром отворів 1мм, а потім поєднують з рідкою фракцією томатів, цукром-піском (0,05% від загальної маси томатів) та кухонною сіллю (0,03%), проварюють протягом 10хв, фасують, стерилізують при $t=100^{\circ}\text{C}$ на протязі 25-30хв, упаковують

По консистенції та органолептичним показникам готовий продукт відповідає вимогам, які висувають до продуктів з овочів

Література

1 Петренко П.И. Консервы домашнего приготовления 3-е изд. –К. Техника, 1990 – с 208