



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60525

(13) A

(51) 7 A23L1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВІНАХІДВидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЯБЛУЧНО-ВИНОГРАДНОЇ ПАСТИ

1

2

(21) 2002119096

(22) 15 11 2002

(24) 15 10 2003

(46) 15 10 2003, Бюл. № 10, 2003 р.

(72) Одарченко Андрій Миколайович, Одарченко Дмитро Миколайович

(73) Одарченко Андрій Миколайович, Одарченко Дмитро Миколайович

(57) Спосіб виробництва яблучно-виноградної пасти, який передбачає підготовку рецептурних ком-

понентів, який відрізняється тим, що яблука та виноград миють, яблука очищують від насінневої камери, а виноград від гребеня, окремо один від одного подрібнюють на протиральній машині до пастоподібного стану, змішують у співвідношенні 7/3, вносять ксантан у кількості 0,15% від маси пасти, гомогенізують, розфасовують та консервують

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва фруктово-ягідних паст багатofункціонального призначення та може використовуватись на підприємствах плодоовочевої промисловості та громадського харчування

Відомий спосіб виробництва овочевих паст з внесенням харчової домішки - ксантану [1], який передбачає підготовку рецептурних компонентів, миття, очищення та подрібнення овочів на кубики з розміром грані 8-10 мм, варіння овочів у розчині, який містить відвар пряно-ароматичної трави і лимонної кислоти у співвідношенні мас, % - 99/1, протирання шматочків овочів, змішування з рецептурними компонентами, гомогенізацію до однорідної маси, уварювання за температури 80-85°C, внесення ксантану в кількості 0,1% з подальшою гомогенізацією, розфасуванням, консервуванням

Відомий також спосіб консервування плодово-ягідної та овочевої сировини (свіжих плодів та ягід), який передбачає завантаження її в низькотемпературну камеру із штучним джерелом холоду, заморожування та зберігання його деякий час за низьких температур [2]

Плодово-ягідна сировина на відміну від овочів вміщує в розчиненому вигляді і легко засвоювані цукри, вітаміни, мінеральні речовини, ферменти та ін. У присутності плодів та ягід легше протікають процеси метаболізму, тобто швидше засвоюються жири, білки, цукри, які потрапляють в організм людини з іншими продуктами

Задачею винаходу є розширення асортименту паст, тобто виготовлення яблучно-виноградної пасти із збільшеним терміном зберігання за низь-

ких температур. Досягається це тим, що яблучно-виноградна маса перемішується у співвідношенні 7/3, а до неї додається ксантан у кількості 0,15% від маси пасти

Ксантан, як показали його чисельні дослідження є гарним згущувачем, тобто добре зв'язує вологу, що суттєво впливає на строки зберігання пасти, як показали наші дослідження зв'язуюча діяльність ксантану пропорційна кількості вільної вологи у продукті, наприклад, у гарбуза ксантан зв'язує 30% вільної вологи, а у моркви - 26%. Тобто ксантан є ідеальним згущувачем, який не бере на себе зайву вологу

Під час приготування яблучно-виноградної пасти використовуються літні та осінні сорти яблук та винограду, тим самим згладжується сезонність використання свіжих плодів та ягід

Розроблений спосіб виробництва яблучно-виноградної пасти передбачає підготовку рецептурних компонентів і миття яблук та винограду, очищення яблук від насінневої камери та відокремлювання ягід винограду від гребеня, роздільне подрібнення яблук та винограду на протиральній машині до пастоподібного стану, змішування яблучної та виноградної маси у співвідношенні 7/3, внесення ксантану в кількості 0,15%, від маси пасти з подальшою гомогенізацією, упакуванням, розфасуванням і заморожуванням

Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні мас, %

Яблука	70,0
виноград	30,0
ксантан	0,15

(13) A

(11) 60525

(19) UA

Приклад. Плоди яблук "Сніжний кальвіль" сортирують, очищують від насінневої камери, розрізають на 4 частини (скибочки), протирають на протирочній машині МПВ-800 до пастоподібного стану. Паралельно виноград сорту "Молдова" сортирують, миють, ягоди винограду відокремлюють від гребня, подрібнюють на протирочній машині МПВ-800 до пастоподібного стану. Яблучну та виноградну масу змішують у співвідношенні 7:3. Гомогенізують Usefest р/FG-0,3. Додають порошок ксантану в кількості 0,15% від маси пасту. Знову гомогенізують, пакують, розфасовують та кладуть

на зберігання за температури  $-18^{\circ}\text{C}$

Використана література

1. Спосіб виробництва паст на основі гарбуза та моркви. Деклараційний патент на винахід №46672 А VAA27L1/212 "Спосіб виробництва паст на основі гарбуза та моркви" (Україна) Одарченко А М. Заявлено 10.01.2002, Опубл. 15.05.2002. Бюл. №5.

2. Дженєєв С Ю, Іванченко В І, Гольдман Г М та ін. №14843 від 30.08.97. Бюл. №3. Спосіб консервування плодово-ягідної та овочевої сировини.