УКРАЇНА

(19) UA (11) 125879 (13) U

(51) МПК
A23L 19/12 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 00016**

(22) Дата подання заявки: **02.01.2018**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.05.2018**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.05.2018, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):
Безусов Анатолій Тимофійович (UA),
Емірвєісова Заріна Емірякубівна (UA)

(73) Власник(и):
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВОВАНОЇ МОЛОДОЇ КАРТОПЛІ

(57) Реферат:

Спосіб консервування молодої картоплі включає фасування попередньо підготовленої молодої картоплі у скляну тару, додавання заливи та закупорювання тари. Молоду картоплю перед фасуванням попередньо варять, а як заливу використовують електроактивовану воду - аноліт, з pH=2,4…2,7 та температурою 20…23 °С.

UA 125879 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва натуральних овочевих консервів.

Найбільш близьким до способу, що заявляється, є спосіб консервування молодої нарізаної картоплі [див. патент Російської Федерації на винахід № 2352181 "Способ консервирования молодого нарезанного картофеля", опубл. 20.04.2009 р., бюл. № 11], відповідно до якого нарізану картоплю після попередньої підготовки і фасування у банки заливають на 2-3 хвилини водою з температурою не нижче 90 °С, після чого воду замінюють розсолом з температурою не нижче 95 °С. Потім банки закупорюють і піддають тепловій стерилізації в автоклаві за заданим режимом.

Даний спосіб вибраний за прототип.

Прототип і спосіб, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

фасування попередньо підготовленої молодої картоплі у скляну тару;

додавання заливи;

закупорювання тари.

Недоліками способу за прототипом є:

теплова стерилізація призводить до зниження якості та харчової цінності, а також до погіршення органолептичних показників готового продукту;

значна тривалість процесу теплової обробки продукту;

значні витрати теплової енергії.

В основу корисної моделі поставлена задача створити спосіб консервування молодої картоплі, в якому шляхом використання іншого виду заливи забезпечити спрощення виготовлення консервів, зниження енерговитрат на його реалізацію за рахунок скорочення кількості технологічних операцій, а також підвищення якості, харчової цінності і покращення органолептичних показників готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі консервування молодої картоплі, що включає фасування попередньо підготовленої молодої картоплі у скляну тару, додавання заливи та закупорювання тари, згідно з корисною моделлю, молоду картоплю перед фасуванням попередньо варять, а як заливу використовують електроактивовану воду - аноліт з pH=2,4….2,7 та температурою 20….23 °С.

Заявлений спосіб реалізують наступним чином.

Молоду картоплю очищують від шкірки, варять до кулінарної готовності, нарізають на шматки і розфасовують у скляну тару.

Далі розфасовану в банки нарізану картоплю заливають анолітом з температурою 20….23 °С та pH=2,4….2,7.

Банки закупорюють і закладають на зберігання.

Готові консерви зберігають при температурі від 0 до 25 °С та відносній вологості не більше 75 %.

Технологічний процес електроактивації базується на перенесенні води через напівпроникну мембрану, вміщену в розчин електроліту, при створенні в рідині різниці потенціалів по обидві сторони від цієї мембрани. Шляхом відповідного вибору типу мембран і різниці потенціалів обсяг води між електродами піддається впливу електричного поля високої напруги і через воду протікає електричний струм. Солі металів розкладаються, перетворюються на гідроокиси і випадають в осад. Крім цього відбувається повне знезараження води, вона збагачується іонами кремнію і набуває оздоровчих властивостей.

При активації водопровідної води отримують дві фракції: аноліт (кислотне середовище) з pH 2-5 і католіт (лужне середовище) з pH = 8…12 [див. Бахир, В.М. Активация в биологии живых систем [Текст] / В.М. Бахир, Л. Спектор, Г. Мирзакаримова, У. Мамаджаев // Наука и техника. - 1989. - № 7. - С. 12-17].

Використання у способі, що заявляється, як заливи аноліту, який має консервуючу дію, дозволяє уникнути подальшої теплової обробки - стерилізації. Тобто, заявлений спосіб включає меншу кількість технологічних операцій, та є менш енерговитратним.

Консервуючі властивості аноліту досягаються за рахунок його низького pH середовища (картоплю заливають водою з pH = 2,4…2,7 та температурою 20…23 °С).

Заявлена корисна модель забезпечує спрощення способу і зниження енерговитрат на його реалізацію за рахунок скорочення кількості технологічних операцій, а також підвищення якості, харчової цінності та покращення органолептичних показників готового продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб консервування молодої картоплі, при якому проводять фасування попередньо підготовленої молодої картоплі у скляну тару, додавання заливи та закупорювання тари, який **відрізняється** тим, що молоду картоплю перед фасуванням попередньо варять, а як заливу використовують електроактивовану воду - аноліт, з pH=2,4…2,7 та температурою 20…23 °С.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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