



УКРАЇНА

(19) UA (11) 44158 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/30МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ "БУРЯК У ВИШНЕВОМУ СОКУ"

1

2

(21) u200902555

(22) 23.03.2009

(24) 25.09.2009

(46) 25.09.2009, Бюл.№ 18, 2009 р.

(72) ВЕРХІВКЕР ЯКІВ ГРИГОРОВИЧ, ЧЕНЦОВА
ВІКТОРІЯ ВАЛЕРІЇВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Спосіб виробництва консервів, що включає
підготовку буряку, різання, фасування в скляну

тару, закупорювання і стерилізацію, який **відрізняється** тим, що нарізаний буряк замочують у 1 % розчині лимонної кислоти у співвідношенні 1:2 протягом 40-48 годин при температурі 0-(+5) °С, після чого розчин зливають, а після фасування оброблений таким чином буряк заливають вишневим соком.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва консервованих продуктів.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб виробництва консервів „Буряк гарнірний”, який передбачає виконання таких технологічних операцій: миття, сортування, бланшування, очищення, промивання, різання, просіювання, фасування буряку, заливання гарячим розчином цукру, кухонної солі і лимонної кислоти, закупорювання, стерилізація [Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник /Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов та ін. - К.: Вища школа, 1995, ст. 38 – 40].

Даний спосіб обрано прототипом.

Прототип і заявлений спосіб мають такі спільні операції:

- Підготовка буряку;
- Різання;
- Фасування;
- Закупорювання;
- Стерилізація.

Істотним недоліком вказаного методу є розм'якшення структури буряку, часткова втрата кольору.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва консервів „Буряк у вишневому соку”, в якому шляхом обробки нарізаного буряку розчином лимонної кислоти при певній концентрації і режимах обробки забезпечується покращення органолептичних показників готового продукту.

Поставлена задача вирішена у способі виробництва консервів „Буряк у вишневому соку”, що передбачає підготовку буряку, різання, фасування

в скляну тару, закупорювання і стерилізацію тим, що нарізаний буряк замочують у 1% розчині лимонної кислоти у співвідношенні 1:2 протягом 40...48 годин при температурі 0...+5°С, після чого розчин зливають, а після фасування оброблений таким чином буряк заливають вишневим соком.

Новим в корисній моделі, яка заявляється, є те, що нарізаний буряк перед фасуванням обробляють 1% розчином лимонної кислоти при співвідношенні буряк : 1% розчин лимонної кислоти 1:2 протягом 40...48 годин при температурі 0...(+5)°С. Завдяки цьому зберігається форма нарізаного буряку, його твердість, а також натуральний колір сировини.

При замочуванні у розчині лимонної кислоти меншої концентрації (0,5%) твердість тканин буряку вдвічі менша. При замочуванні у розчині лимонної кислоти більшої концентрації (2%, 3%) відбувається значне знебарвлення буряку за рахунок переходу водорозчинних барвних речовин у розчин лимонної кислоти, необхідне додаткове вимивання з тканин лимонної кислоти для надання продукту гармонійних органолептичних показників. При перебільшенні часу замочування 48 годин проходить руйнування біологічно активних компонентів буряку, що знижує його харчову цінність. При недотриманні необхідного часу замочування не буде досягнута потрібна твердість тканин.

Приклад 1.

Попередньо підготовлений і нарізаний на кубики стороною 1см буряк укладають у резервуари з нержавіючої сталі. Заливають 1% розчином лимонної кислоти у співвідношенні буряк : розчин лимонної кислоти рівному 1:2 . Замочування проводять протягом 48 годин при температурі 5°С.

(19) UA (11) 44158 (13) U

Розчин зливають. Твердість буряку сягає 0,8мм. Оброблений таким чином буряк фасують у скляну тару III-58-200 і заливають вишневим соком. Маса частка буряку - 70%. Стерилізують у автоклаві

$$\frac{20 - 10 - 20}{100}$$

за формулою:

В готовому продукті твердість буряку сягає 1,0мм, колір темно-червоний. Строк зберігання готового продукту становить 1 рік при температурі від 0 до 20°C.

Приклад 2.

Одержували консерви „Буряк у вишневому соку”, як наведено у прикладі 1, але нарізаний буряк

витримували у 1% розчині лимонної кислоти 44 години при температурі 3°C.

В готовому продукті твердість буряку сягає 0,95мм, колір темно-червоний. Строк зберігання готового продукту становить 1 рік при температурі від 0 до 20°C.

Приклад 3.

Одержували консерви „Буряк у вишневому соку”, як наведено у прикладі 1, але нарізаний буряк витримували у 1 % розчині лимонної кислоти 40 годин при температурі 0°C.

В готовому продукті твердість буряку сягає 0,9мм, колір темно-червоний. Строк зберігання готового продукту становить 1 рік при температурі від 0 до 20°C.