



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43607 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ "ФРУКТЕЙЛЬ ВИШНЕВИЙ"

1

(21) u200902563

(22) 23.03.2009

(24) 25.08.2009

(46) 25.08.2009, Бюл.№ 16, 2009 р.

(72) ВЕРХІВКЕР ЯКІВ ГРИГОРОВИЧ, БУРДО СВІТЛАНА СЕРГІЙВНА

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва консервів, що передбачає підготовку плодів, видалення плодоніжок, чашолистків та кісточок, фасування, додавання заливки і

2

стерилізацію, який **відрізняється** тим, що після видалення чашолистків плоди обробляють розчином гашеного вапна з концентрацією 1-1,1 % та 0,9-1,1 %-им розчином метабісульфату натрію і витримують протягом 6-8 діб, після чого промивають водою протягом 2-4 годин і обробляють 0,9-1,1 %-им розчином хлориду натрію, після чого видаляють кісточки, після чого оброблені таким чином плоди промивають водою протягом 1-2 годин і обробляють розчином, що містить 1-1,1 % лимонної кислоти та 0,9-1,1 % цукру.

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

Відомий спосіб виготовлення консервів «Компот з вишень», який передбачає наступні операції: миття, сортування, калібрування, видалення плодоніжок та чашолистків, видалення кісточок, приготування сиропу, фасування, пастеризація [див. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник / Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, А.Ф. Загібалов та ін.; За ред. Б.Л. Флауменбаума. - К.: Вища пік., 1995. - 301 с: іл. сторінки 98-109].

Суттєвим недоліком традиційної технології виготовлення консервованої продукції є втрата природного вигляду та консистенції, погіршення органолептичних властивостей продукції.

Найбільш близьким до заявленого способу є спосіб виготовлення консервів «Компот з вишень», де підготовка плодів для виготовлення компотів включає в себе миття, сортування, калібрування, видалення плодоніжок та чашолистків, видалення кісточок [див. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: Підручник / Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, А.Ф. Загібалов та ін.; За ред. Б.Л. Флауменбаума. - К.: Вища шк., 1995. - 301 с: іл. сторінки 98-109].

Прототип і спосіб обробки плодів, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- підготовку плодів;
- видалення плодоніжок, чашолистків та кісточок;

- фасування сировини в тару;
- додавання заливки;
- стерилізацію.

Але спосіб за прототипом має низку недоліків. При виробництві консервів «Компот з вишень» після видалення кісточок плоди майже миттєво втрачають свої первинні властивості, а саме - консистенцію, що призводить до утворення неестетичного вигляду.

В прототипі підготовка сировини, а саме плодів суттєво відрізняється від підготовки сировини в заявленому способі.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва консервів, в якому за рахунок використання метабісульфіту натрію зберегти природну консистенцію плодів.

Поставлену задачу вирішено в способі виробництва консервів «Фруктейль вишневий», що передбачає підготовку плодів, видалення плодоніжок, чашолистків та кісточок, фасування, додавання заливки і стерилізацію тим, що після видалення чашолистків плоди обробляють розчином гашеного вапна з концентрацією 1-1,1% та 0,9-1,1%-вим розчином метабісульфіту натрію і витримують протягом 6-8 діб, після чого промивають водою протягом 2-4 годин і обробляють 0,9-1,1%-вим розчином хлориду натрію, після чого видаляють кісточки, промивають водою протягом 1-3 годин, додають барвник, після чого оброблені таким чином плоди промивають водою протягом 1-2 годин і обробляють розчином, що містить 1-1,1% лимонної кислоти та 0,9-1,1% цукру.

(13) U

(11) 43607

(19) UA

Проведення підготовки у такий спосіб суттєво підвищить пружність плодів, що в свою чергу збереже початкові властивості та вигляд сировини.

Спосіб здійснюється так: сировину, зокрема плоди вишні, що надійшла на переробку, піддають миттю, сортуванню, калібруванню, видаленню плодоніжок та чашолистків. Потім плоди піддають обробці метабісульфітом натрію з концентрацією розчину 0,9-1,1% та розчином гашеного вапна з концентрацією 1-1,1%. Співвідношення подів та розчинів складає 1:1:1. В процесі даної обробки відбувається знебарвлення плодів за рахунок дії розчину метабісульфіту натрію та набуття ними твердості за рахунок дії розчину гашеного вапна. Процес слід проводити протягом 6-8 діб. Після обробки метабісульфітом натрію та розчином гашеного вапна плоди піддають промиванню протягом 2-4 годин, співвідношення компонентів складає 1:1. Воду міняють кожні 1,5 години. Потім плоди піддають обробці хлоридом натрію. Концентрація розчину складає 0,9-1,1%, співвідношення компонентів - 1:1. В процесі даної операції плоди додатково відбілюються, а також відбувається фіксація їх консистенції. Кісточки з плодів видаляють на кісточковибивній машині. Дана операція проводиться лише після повного формування консистенції плодів. Після видалення кісточок плоди піддають промиванню протягом 1-3 годин, співвідношення компонентів складає 1:1. Воду міняють кожні 1,5 години. Потім плодам надають будь-якого забарвлення. Для цього можна використовувати як натуральні барвники («Аромсо» - «Красный Клубничный»), так і барвники, що ідентичні натуральним. Співвідношення компонентів складає 1:1. Тоді як барвники не використовуються повністю, тобто плоди не всмоктують барвники повністю, то можливе використання барвників багаторазово лише з додаванням необхідної кількості барвника. Потім плоди промивають водою у співвідношенні 1:1 протягом 1-2 годин, воду змі-

нюють кожну годину. Після промивання плоди піддають обробці розчином лимонної кислоти та цукру з концентраціями 1-1,1% та 0,9-1,1% відповідно, співвідношення компонентів складає 1:1:1. Ця операція забезпечує видалення залишків барвника, що можуть переходити в заливу. Потім плоди фасують та додають заливу, стерилізують.

Приклад.

300г попередньо підготовлених плодів вишні заливають розчинами метабісульфіту натрію з концентрацією 1% в кількості 300г та розчином гашеного вапна з концентрацією 1% в кількості 300г, витримують плоди в розчині протягом 7 діб, промивають водою протягом 3 годин, використовуючи 600г води, потім плоди піддають обробці розчином хлориду натрію з концентрацією 1% протягом 7 діб, використовуючи 300г розчину. Після даної операції з плодів видаляють кісточки та промивають протягом 2 годин, використовуючи 600г води через необхідність змінити перші 300г води через 1,5 годин. Після проведення даних операцій твердість плодів складає 1,4-1,3мм. Після промивання плодам надають природного забарвлення за допомогою натурального барвника «Аромсо» - «Красный Клубничный», якого необхідно для даної операції 300г, витримують плоди протягом 7 діб. Потім плоди промивають водою 1,5 години, використовуючи 600г води через необхідність змінити перші 300г води через 1,5 год. Після промивання плоди піддають обробці розчином лимонної кислоти та цукру з концентраціями 1,05% та 1% відповідно, співвідношення компонентів складає 1:1, що відповідно - 300г плодів, 300г розчину цукру, 300г розчину лимонної кислоти. Потім плоди фасують в тару III-58-200, додають заливу і стерилізують за наступною формулою:

$$\frac{20 - 10 - 20}{100^{\circ}\text{C}}.$$