



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **124439**

(13) **U**

(51) МПК

A23B 7/005 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 10451**

(22) Дата подання заявки: **30.10.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.04.2018**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.04.2018, Бюл.№ 7**

(72) Винахідник(и):

**Палвашова Ганна Ігорівна (UA),
Забранська Катерина Олександрівна
(UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ КОНСЕРВІВ "КОМПОТ ІЗ ПЛОДІВ ЗИЗИФУСУ"

(57) Реферат:

Спосіб приготування консервів з кісточкових плодів включає підготовку та обробку кісточкових плодів, фасування їх у скляну тару, приготування цукрового сиропу, заливку розфасованих плодів цукровим сиропом, закупорювання і герметизацію тари та стерилізацію. При цьому як кісточкові плоди використовують плоди зизифусу, які перед фасуванням бланшують при 78...82 °С протягом 3...5 хвилин, розфасовані плоди заливають 15...35 %-м цукровим сиропом з температурою 90...95 °С, до складу якого додають лимонну кислоту у кількості 0,12...0,17 мас. %.

UA 124439 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до галузі виробництва нових видів плодівих консервів, конкретно - компотів.

Найбільш близьким до способу, що заявляється, є спосіб приготування компоту зі слив (див. "Сборник технологических инструкций по производству консервов "Консервы фруктовые". Том II. Часть 2. - М: "Консервплодоовощ", 1992 - С. 75-162), що включає підготовку та обробку слив та приготування цукрового сиропу, фасування слив у скляну тару, заливку цукровим сиропом з температурою 60...65 °С, закупорювання і герметизацію тари та стерилізацію, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

сливи 62,
цукровий сироп 38.

Даний спосіб вибрано як найближчий аналог.

Найближчий аналог і спосіб, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:
підготовка та обробка кісточкових плодів (в найближчому аналогу - слив),
фасування плодів у скляну тару,
приготування цукрового сиропу,
заливку розфасованих плодів цукровим сиропом,
закупорювання та герметизація тари,
стерилізація.

Недоліком найближчого аналога є високий вміст органічних кислот у готовому продукті, що робить його непридатним для вживання людям, що мають виразку шлунка та підвищену кислотність.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб приготування консервів з кісточкових плодів, у якому шляхом заміни виду кісточкових плодів, а також зміни технологічних режимів проведення операцій забезпечується одержання продукту лікувально-профілактичного призначення з покращеними смаковими властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Поставлена задача вирішена тим, що у способі приготування консервів з кісточкових плодів, що включає підготовку та обробку кісточкових плодів, фасування їх у скляну тару, приготування цукрового сиропу, заливку розфасованих плодів цукровим сиропом, закупорювання і герметизацію тари та стерилізацію, згідно з корисною моделлю, як кісточкові плоди використовують плоди зизифусу, які перед фасуванням бланшують при 78...82 °С протягом 3...5 хвилин, розфасовані плоди заливають 15...35 %-м цукровим сиропом з температурою 90...95 °С, до складу якого додають лимонну кислоту у кількості 0,12...0,17 мас. %, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

плоди зизифусу 58...66,
цукровий сироп 34...42.

Використання плодів зизифусу забезпечує збагачення готового продукту вітамінами (А, В, β-каротин, вітаміни С, Р), мікро-, макроелементами та іншими корисними речовинами: золу, катехінами, дубильними речовинами, органічними кислотами, пектином, флавоноїдами, смолистами та ефірними оліями, кумаринами. Крім цього, плоди зизифусу містять жирну олію, солі фосфору і калію.

За вмістом вітаміну С зизифус випереджає лимони та сливи, також в його складі присутній каротин, токоферол, тіамін і рибофлавін. У плодах зизифусу міститься багато калію (250 мг), є фосфор, кальцій, магній, натрій. З мікроелементів присутні: мідь (73 мкг), залізо, незначна кількість цинку і марганцю. В середньому, калорійність 100 грамів свіжих плодів зизифусу становить близько 80 ккал/100 г. Вживання плодів зизифусу сприяє зміцненню імунітету.

Консерви "Компот із плодів зизифусу" готують наступним чином.

Плоди зизифусу сортують, калібрують, миють та проводять обробку згідно з вимогами технологічних інструкцій. Після чого плоди бланшують при температурі 78...82 °С протягом 3...5 хвилин та фасують у скляну тару.

Готують цукровий сироп. Воду у кількості, що перевищує необхідну для отримання заданої концентрації сиропу (15...35 %) на 1,5...3,0 %, нагрівають до кипіння, додають цукор-пісок, після розчинення цукру кип'ятять 3...5 хвилин. До готового сиропу додають лимонну кислоту у кількості 0,12...0,17 мас. % та ретельно перемішують протягом 1...3 хвилин.

Розфасовані плоди заливають приготованим цукровим сиропом з температурою 90...95 °С, тару закупорюють, герметизують та піддають тепловій стерилізації за режимом:

$$\frac{20-15-20}{100} P$$

Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

плоди зизифусу 58...66,
цукровий сироп 34...42.

Приклад. Приготували компот із плодів зизифусу, як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

плоди зизифусу 66,
цукровий сироп 34.

Органолептичні показники одержаного продукту наведені в таблиці.

- 5 Заявлений спосіб забезпечує одержання продукту лікувально-профілактичного призначення з покращеними смаковими властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Таблиця

Органолептичні показники готового продукту, одержаного за прикладом

№ з/п	Найменування показника	Характеристика показника
1	Зовнішній вигляд	з коричневим відтінком, нежельований
2	Консистенція	однорідна, відсутня зацукрованість сиропу
3	Колір	прозорий, однорідний
4	Смак	добре виражений, солодкий, властивий зизифусу
5	Аромат	приємний

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб приготування консервів з кісточкових плодів, що включає підготовку та обробку кісточкових плодів, фасування їх у скляну тару, приготування цукрового сиропу, заливку розфасованих плодів цукровим сиропом, закупорювання і герметизацію тари та стерилізацію, який **відрізняється** тим, що як кісточкові плоди використовують плоди зизифусу, які перед фасуванням бланшують при 78...82 °С протягом 3...5 хвилин, розфасовані плоди заливають
- 15 15...35 %-м цукровим сиропом з температурою 90...95 °С, до складу якого додають лимонну кислоту у кількості 0,12...0,17 мас. %, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:
- плоди зизифусу 58...66
цукровий сироп 34...42.

Комп'ютерна верстка О. Рябо

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