



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43608 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/314
A23L 3/00МІНІСТЕРСТВО 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

(21) u200902565
(22) 23.03.2009
(24) 25.08.2009
(46) 25.08.2009, Бюл.№ 16, 2009 р.
(72) ВЕРХІВКЕР ЯКІВ ГРИГОРОВИЧ, ЧЕНЦОВА
ВІКТОРІЯ ВАЛЕРІЇВНА
(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Спосіб виробництва консервів, що передбачає
підготовку буряку, різання, фасування в скляну
тару, закупорювання і стерилізацію, який **відріз-**
няється тим, що нарізаний буряк змішують з цук-

2

ром при співвідношенні буряк:цукор, рівному 10:3, суміш витримують 16-20 годин при температурі 15-20 °С, сік, який виділився, відокремлюють і буряк вдруге змішують з цукром при тому ж співвідношенні і витримують при вказаних режимах, потім знову сік, який виділився, відокремлюють, а оброблений таким чином буряк заливають 90 °С цукровим сиропом при співвідношенні цукор:вода, рівному 1:(1,16-1,18) на 1 кг буряку, після чого сироп 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, просювання, 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 пересипання нарізаного буряку цукром при певному співвідношенні 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 подрібнений буряк змішують з цукром при співвідношенні буряк:цукор рівному 10:3, суміш витримують 16...20 годин при температурі 15...20 °С, сік, який виділився, відокремлюють і буряк вдруге змішують з цукром при тому ж співвідношенні і витримують при вказаних режимах, потім знову сік, який виділився, відокремлюють, а оброблений таким чином буряк заливають 90 °С цукровим сиропом при співвідношенні цукор:вода рівному 1:(1,16...1,18) на 1 кг буряку, після чого сироп зливають, а після фасування оброблений таким чином буряк заливають вишневим соком.

Новим в корисній моделі, що заявляється, є те, що нарізаний буряк перед фасуванням пересипають цукром із розрахунку 300 г цукру на 1 кг буряку. Витримують при температурі 15...20 °С протягом 16...20 годин. Сік зливають. Пересипають цукром у тій же кількості вдруге. Витримують при тих же параметрах. Сік знову зливають. Буряк заливають гарячим цукровим сиропом (90 °С) із розрахунку 450 г цукру і 525 г води на 1 кг буряку. Витримують 40...60 хвилин. Сироп зливають. Завдяки цьому зберігається форма нарізаного буряку,

(13) U
(11) 43608
(19) UA

його твердість, а також натуральний колір сировини.

При збільшенні кількості цукру (500 г на 1 кг буряку) або при збільшенні часу обробки може відбуватись незворотній плазмоліз клітин і при додаванні вишневого соку тканини не будуть відновлювати свою початкову форму і пружність. При зменшенні кількості цукру (100 г на 1 кг буряку) чи недотриманні часу вимочування 16 годин не досягається необхідна твердість і пружність тканин.

Приклад 1.

Попередньо підготовлений і нарізаний на кубики стороною 1 см буряк укладають у резервуари з нержавіючої сталі. Засипають цукром у співвідношенні цукор:буряк рівному 1:3,3. Витримують при температурі 20 °С протягом 18 годин. Сік, що виділився, зливають. Засипають цукром у тій же кількості вдруге, витримують при тих же режимах. Сік зливають.

Заливають буряк цукровим сиропом (90 °С) при співвідношенні цукор:вода 1:1,17. Витримують 40 хвилин, сироп зливають. Твердість тканин буряку сягає 0,5 мм. Оброблений таким чином буряк фасують у скляну тару III-58-200 і заливають вишневим соком. Масова частка буряку – 70 %.

Стерилізують у автоклаві за формулою:

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

В готовому продукті твердість буряку сягає 0,7 мм, колір темно-червоний. Строк зберігання готового продукту становить 1 рік при температурі від 0 до 20 °С.

Приклад 2.

Одержували консерви "Буряк у вишневому соку", як наведено у прикладі 1, але нарізаний буряк, пересипаний цукром, витримували 16 годин при температурі 15 °С.

В готовому продукті твердість буряку сягає 0,8 мм, колір темно-червоний. Строк зберігання готового продукту становить 1 рік при температурі від 0 до 20 °С.

Приклад 3.

Одержували консерви "Буряк у вишневому соку", як наведено у прикладі 1, але нарізаний буряк, пересипаний цукром, витримували 20 годин при температурі 15 °С.

В готовому продукті твердість буряку сягає 0,6 мм, колір темно-червоний. Строк зберігання готового продукту становить 1 рік при температурі від 0 до 20 °С.