



УКРАЇНА

(19) UA (11) 27716 (13) U
(51) МПК (2006)
A23B 7/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНСЕРВОВАНОЇ ОВОЧЕВОЇ ІКРИ

1

2

(21) u200707679

(22) 09.07.2007

(24) 12.11.2007

(72) ТАРАСЕНКО ВІРА ГРИГОРІВНА, UA,
ЗАГОРКО НАДІЯ ПЕТРІВНА, UA, ЯЛПАЧИК
ВОЛОДИМИР ФЕДОРОВИЧ, UA(73) ТАВРІЙСЬКА ДЕРЖАВНА АГРОТЕХНІЧНА
АКАДЕМІЯ (ТДАТА), UA

(56)

(57) Спосіб виготовлення консервованої овочевої ікри, який включає підготовку дефростованих овочів, їх подрібнення, внесення компонентів, їх змішування, уварювання ікри, фасування готової ікри у тару з подальшою герметизацією тари і стерилізацію, який **відрізняється** тим, що після уварювання ікри додається аскорбінова кислота у кількості 0,1% від маси основної сировини.

Корисна модель відноситься до сільського господарства, а саме до способів виробництва консервів з використанням дефростованої рослинної сировини, замороженої шматочками.

Відомий спосіб виготовлення ікри овочевої зі свіжої сировини, розфасованої в консервну тару, загерметизованої з послідовним здійсненням процесу стерилізації (ДСТУ 3797-98 Консерви. Ікра овочева. Технічні умови).

Недоліком даного способу є низька харчова та біологічна цінність готових консервів у зв'язку з недостатнім вмістом вітамінів і мінеральних речовин, недостатнім для задоволення добової потреби організму людини.

Найбільш близьким за технічним рішенням до того, що заявляється і прийнятим за прототип є спосіб виготовлення консервів, які містять дефростовані рослинні компоненти, який передбачає фасування твердих компонентів і заливальної рідини, яка містить воду, цукор і куховарську сіль, у споживчу тару, її герметизацію і стерилізацію [Загибалов А.Ф. Биохимические изменения зеленого горошка при различных методах консервирования. Автореферат дис. к.т.н. - Одесса: ОТИПП, 1970]

Недоліком цього способу є незначний вміст вітаміну С, який обумовлений втратами при заморожуванні і тривалому зберіганні овочів.

Заморожування овочів та тривале зберігання їх у цьому вигляді призводить до значної втрати вітаміну С, а це знижує якість харчової продукції та її біологічну цінність.

Свіжі овочі, як правило, втрачають максимум поживної цінності через 2 години після збору і

зберігання. На сировинних майданчиках дозволяється зберігати, наприклад, кабачки до 14 днів при температурі не вище 7°C. Плодоовочева сировина, яка призначена для заморожування, відразу після збирання направляється на заморожування згідно технології і, таким чином, поживні речовини плодів і овочів зберігаються значно краще. Виходячи з цього, можна продовжити термін переробки овочів і використовувати їх як сировину для виробництва консервованої ікри.

В основу корисної моделі поставлена задача шляхом додавання аскорбінової кислоти в оптимальному співвідношенні компонентів значно підвищити якість продукції та показники вітамінної цінності овочевої ікри, виготовленої з заморожених овочів після дефростації. Після заморожування овочі втрачають деяку кількість вітаміну С і тому важливо компенсувати ці втрати, розширити асортимент консервів, що містять дефростовані рослинні компоненти.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виготовлення консервованої овочевої ікри, який включає підготовку дефростованих овочів, їх подрібнення, внесення компонентів, їх змішування, уварювання ікри, фасування готової ікри у тару з подальшою герметизацією тари і стерилізацію, згідно з винаходом, після уварювання ікри додається аскорбінова кислота у кількості 0,1% від маси основної сировини. У якості основної сировини використовують дефростовані овочі, нарізані кружечками шириною 15-25мм, після тривалого низькотемпературного зберігання (при мінус 20°C). Аскорбінову кислоту додають у

(13) U

(11) 27716

(19) UA

змішувач після підігріву підготовленої маси, ретельно перемішують і подають на фасування. Додавання аскорбінової кислоти дозволяє підвищити якість продукції за показниками вітамінної цінності з метою наближення її до збалансованих біохімічних показників якості, рекомендованих Міністерством охорони здоров'я та закладкою компонентів у наступному співвідношенні (на прикладі кабачків), мас. %:

Кабачки дефростовані	77,33
Морква	4,6
Білі коріння	1,3
Ріпчаста цибуля	3,2
Зелень свіжа, усього	0,3,
у тому числі:	
кріп	0,15
петрушка	0,15
Сіль куховарська	1,5
Цукор	0,75
Перець чорний мелений	0,05
Перець запашний мелений	0,05
Аскорбінова кислота	0,1
Олія рослинна	3,6
Томатна паста 30%-ва	7,22

Введення в рецептуру консервів аскорбінової кислоти у кількості 0,1% від маси основної сировини дозволяє підвищити вітамінну цінність готових консервів і компенсувати втрати вітаміну С, які відбулися під час заморожування, тривалого зберігання і дефростації кабачків.

Таблиця 1

Вміст вітаміну С в ікрі овочевій	
Продукція	Вміст вітаміну С, мг/100г готової продукції
Ікра овочева, приготовлена бездодавання аскорбінової кислоти	7
Ікра овочева, приготовлена із додаванням аскорбінової кислоти у кількості 0,1%	85

Додавання аскорбінової кислоти у кількості 0,1% від маси основної сировини у оптимальному співвідношенні компонентів дозволяє підвищити (в середньому на 78мг/100г готової продукції) вітамінну цінність готових консервів, тим самим компенсувати втрати вітаміну С при заморожуванні, тривалому зберіганні і дефростації овочів.

Крім того, цей спосіб дозволяє отримати харчовий продукт, збалансований по хімічному складу, з високими органолептичними показниками і харчовою цінністю, невеликою собівартістю.

Спосіб може бути здійснений на стандартному обладнанні на підприємствах консервної промисловості.