



УКРАЇНА

(19) UA (11) 44109 (13) U
(51) МПК (2009)
A23В 7/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ КОНСЕРВУВАННЯ КАБАЧКІВ

1

2

(21) u200815202

(22) 29.12.2008

(24) 25.09.2009

(46) 25.09.2009, Бюл.№ 18, 2009 р.

(72) ТАРАСЕНКО ВІРА ГРИГОРІВНА, ЗАГОРКО
НАДІЯ ПЕТРІВНА, ЯЛПАЧИК ВОЛОДИМИР ФЕ-
ДОРОВИЧ

(73) ТАВРІЙСЬКА ДЕРЖАВНА АГРОТЕХНІЧНА
АКАДЕМІЯ

(57) Спосіб консервування кабачків, який передба-
чає сортування сировини, у склад якої входять
кабачки, петрушка, кріп, часник; обробку, подріб-
нення, бланшування, фасування, заливку марина-
дом, який містить воду, сіль кухонну, цукор-пісок,
кислоту лимонну, кислоту аскорбінову; закупорю-
вання, заморожування і подальше тривале низь-

котемпературне зберігання продукту в морозиль-
ній камері (при мінус 20°C), який **відрізняється**
тим, що сировину фасують в стаканчики з термо-
формованого пластику і заливають маринадом у
наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сировина:	55,00-65,00
кабачки	50,60-60,00
петрушка	1,75-2,00
кріп	1,75-2,00
часник	0,90-1,00,
маринад:	35,00-45,00
вода	31,50-40,50
сіль кухонна	1,20-1,54
цукор-пісок	1,80-2,32
кислота лимонна	0,20-0,32
кислота аскорбінова	0,30-0,32.

Корисна модель відноситься до сільського го-
сподарства і харчової промисловості, а саме до
способів консервування плодовоовочевої сировини
шляхом заморожування.

Відомий спосіб консервування кабачків, який
передбачає підготовку рецептурних компонентів,
нарізання кабачків, приготування заливки, яка міс-
тить питну воду, кухонну сіль і оцтову кислоту,
фасування кабачків, зелені петрушки, кропу, селе-
ри, хрону і м'яти, часнику, перця червоного пекучо-
го, перця чорного гіркого, лаврового листа і залив-
ки маринадом, герметизацію і стерилізацію
(Сборник технологических инструкций по произ-
водству консервов. Т.І. Консервы овощные. - М.:
Ассоциация предприятий плодовоощной промыш-
ленности "Консервплодово", 1990 - с. 43-48).

Недоліком даного способу консервування є те,
що високі температури в значній мірі знижують
вітамінну цінність готового продукту. Вітамін С є
досить лабільним і підчас високотемпературної
теплової обробки руйнується на 60-70%, а при
подальшому тривалому зберіганні ще на 10%. Такі
способи консервування дозволяють знищити пато-
генну мікрофлору, значно знижують біологічну
цінність продукту.

Найбільш близьким за технічною суттю та до-
сягнутим результатом до того, що заявляється, є

прийнятий за прототип спосіб консервування ка-
бачків, за яким відібрані, почищені і помиті овочі
подрібнюють, бланшують, охолоджують у проточ-
ній воді до температури 10-20°C. За допомогою
повітря з поверхні овочів видаляють вологу і за-
морожують в швидкоморозильних апаратах при
температурі мінус 24°C з подальшим зберіганням
продукту в морозильній камері при температурі
мінус 18-20±2°C (Сборник технологических инст-
рукций по производству консервов. Том 2. Консер-
вы плодово-ягодные, быстрозамороженные плоды
и овощи. - М.: Пищепроиздат. - 1960. - с.337-347).

Загальними ознаками способу, який заявля-
ється і способу-прототипу є відбір, обробка, подрі-
бнення, бланшування, фасування, закупорювання
і заморожування з подальшим зберіганням продук-
ту в морозильній камері.

За відомим способом знижується якість замо-
рожених овочів через гістологічні зміни під час
їхнього заморожування, внаслідок чого дефроста-
ція призводить до втрати разом з соком основної
кількості поживних речовин. Під час зберігання
продукції вказаним способом мають місце окисні
процеси, а продукт, отриманий даним способом,
перед вживанням в їжу потребує кулінарної оброб-
ки. На заморожених таким способом плодах роз-
виваються патогенні холодостійкі мікроорганізми.

UA (11) 44109 (13) U

В основу корисної моделі поставлена задача: розширити асортимент продуктів харчування, придатних до вживання без попередньої кулінарної обробки, підвищити їх вітамінну і біологічну цінність, поліпшити споживчі властивості за рахунок введення до складу маринаду лимонної кислоти та використання зручної тари, що дозволить швидко проводити розморожування продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі консервування кабачків, який передбачає сортування сировини, у склад якої входять кабачки, петрушка, кріп, часник; обробку, подрібнення, бланшування, фасування, заливку маринадом, який містить воду, сіль кухонну, цукор-пісок, кислоту лимонну, кислоту аскорбінову; закупорювання, заморожування і подальше тривале низькотемпературне зберігання продукту в морозильній камері (при мінус 20°C), відповідно до пропонованої корисної моделі, сировину фасують в стаканчики з термоформованого пластику і заливають маринадом у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

Сировина:	55,00-65,00
- кабачки	50,60-60,00
- петрушка	1,75-2,00
- кріп	1,75-2,00,
- часник	0,90-1,00
Маринад:	35,00-45,00
- вода	31,50-40,50

- сіль кухонна	1,20-1,54
- цукор-пісок	1,80-2,32
- кислота лимонна	0,20-0,32
- кислота аскорбінова	0,30-0,32

Бланшування проводиться у водному розчині кухонної солі, цукру і аскорбінової кислоти. Концентрація аскорбінової кислоти у розчині повинна бути не нижче 0,5% по масі, що обумовлено необхідністю збереження вихідного кольору сировини. Значне перевищення концентрації аскорбінової кислоти вказаного значення недоцільно, оскільки не приводить до покращення якості цільового продукту.

Заливання маринадом подрібненої овочевої сировини припиняє доступ кисню повітря, що перешкоджає окисленню продукту і руйнуванню мікроструктури тканини кабачків за дії низьких температур. Лимонна кислота у співвідношенні 0,20-0,35мас. % знижує активну кислотність середовища, це зменшує втрати вітаміну С та інших біологічно активних речовин, а також знижує ризик розвитку патогенної мікрофлори, цукор-пісок підвищує енергетичну цінність, аскорбінова кислота підвищує С-вітамінну цінність готового продукту. Використання зручної, дешевої і функціональної тари - стаканчиків з термоформованого пластику дозволяє провести розмороження продукту у НВЧ-печі за 10-15 хвилин.