



УКРАЇНА

(19) UA (11) 26205 (13) U
(51) МПК (2006)
A23В 7/04МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПІДГОТОВКИ КАБАЧКІВ ДО ЗБЕРІГАННЯ

1

(21) u200704459

(22) 23.04.2007

(24) 10.09.2007

(46) 10.09.2007, Бюл. № 14, 2007 р.

(72) Тарасенко Віра Григорівна, Ялпачик Володимир Федорович

(73) ТАВРІЙСЬКА ДЕРЖАВНА АГРОТЕХНІЧНА АКАДЕМІЯ

2

(57) Спосіб підготовки кабачків до зберігання, що включає сортування, миття, видалення вологи, інспекцію, різання, заморожування і розфасовку у тару, який **відрізняється** тим, що кабачки розрізають на кружки товщиною 15-25 мм, підсушують повітрям, охолоджують до температури мінус 2-5 °С і заморожують у розсипному вигляді в морозильних камерах при температурі мінус 40 °С.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до консервування плодовоовочевої сировини заморожуванням, і може бути використана на консервних, переробних та холодильних підприємствах.

Відомий спосіб одержання заморожених ягід [А.с. СССР №1549578, А23В7/04, опубл. 06.08.1987. - Бюл.№7]. Вказаний спосіб має недолік - погіршення якості продукції через зниження харчової і біологічної цінності при зберіганні великоплідних плодів та овочів.

Найбільш близьким аналогом є спосіб заморожування кабачків, який полягає в тому, що кабачки, очищені від шкірочки і внутрішньої порожнини, миють, ріжуть, подрібнюють на смужки і запаковують. Нарізана локшина має довжину 15-25см [Ал-маши Э., Эрдели Л., Шарой Т. Быстрое замораживание пищевых продуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - с. 151-152].

Основними недоліками цього способу є змерзання запакованого продукту, значне зниження Харчової і біологічної цінності і підвищена соковіддача після розморожування. Це спричинене надто високим ступенем подрібнення та неможливістю видалення вологи з нарізаних овочів.

В основу винаходу покладена задача удосконалення способу підготовки кабачків до зберігання, яка досягається шляхом зменшення явища соковіддачі; кабачки розрізаються на кружки товщиною 15-25мм, кружки обдуваються повітрям, попередньо охолоджуються до температури мінус 2...5°С і заморожуються у розсипному вигляді в морозильних камерах при температурі мінус 40°С до досягнення в центрі кружка температури мінус 18-20°С, що дозволяє попередити злипання ово-

чевих кружків при заморожуванні, зменшити втрати соку при розморожуванні, знизити розслаблення консистенції, зберегти корисні речовини і вітаміни на протязі тривалого періоду зберігання та після розморожування кабачків, значно зменшити витрати часу на подальшу кулінарну обробку.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб підготовки кабачків до зберігання, який включає сортування, мийку, видалення вологи, інспекцію, різання, заморожування і розфасовку у тару, згідно запропонованої корисної моделі кабачки розрізають на кружки товщиною 15-25мм, кружки обдувають повітрям, попередньо охолоджують до температури мінус 2...5°С до утворення крижаної кірки на поверхні кружка і заморожують у розсипному вигляді в морозильних камерах при температурі мінус 40°С до досягнення в центрі кружка температури мінус 18-20°С.

Запропонований спосіб підготовки кабачків до зберігання у порівнянні з відомим способом має наступні переваги: попереднє розрізання кабачків спрощує подальшу кулінарну обробку кабачків і дозволяє використовувати кабачки як напівфабрикат при приготуванні з них консервів, тому що в існуючих технологічних інструкціях на приготування консервів використовуються кабачки з розміром кружків саме 15-25мм: виробництво кабачків маринованих, ікри кабачкової тощо; збереження харчової та біологічної цінності кабачків при швидкому заморожуванні та неістотно змінюється при тривалому зберіганні, не виникає змерзання розфасованої порції кружків кабачків, зберігаються корисні властивості і вітаміни після розморожування а також зменшується час на кулінарну обробку. Підмо-

(13) U

(11) 26205

(19) UA

рожування кружків кабачків до утворення крижаної кірки на поверхні перед швидким заморожуванням дозволяє зменшити витрати соку, який утворюється при розрізанні кабачків на кружки, запобігає утворенню змерзлого блоку під час заморожування і зберігання та дозволяє зберегти кружки кабачків. Таким чином, істотно підвищується якість продукту у процесі зберігання та після заморожування. Утворення крижаної кірки на поверхні кружка перед швидким заморожуванням дозволяє зменшити витікання соку та зберігає ви-

хідні властивості.

Кабачки повинні відповідати ДСТУ 318-91 і повинні бути молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі, з ніжною не огрубілою шкірочкою. Форма і забарвлення властиві ботанічному сортові. Діаметр кабачків, що підлягають заморожуванню, повинен бути не більше 6 см.

Про позитивний вплив запропонованого способу на біохімічні показники якості заморожених кабачків свідчать результати, приведені в таблиці 1.

Таблиця

Варіант	Сухі речовини, %	Загальний цукор, %	Вітамін С, мг/100г	Титрована кислотність, %	Вологовіддача, %
До заморожування	6,20	2,78	10,89	0,24	-
Після заморожування	5,63	2,65	6,54	0,26	4,33
2 місяці	5,45	2,54	6,31	0,26	4,52
4 місяці	5,32	2,46	6,23	0,27	4,60
6 місяців	5,28	2,41	6,1	0,27	4,75

З таблиці видно, що заморожування викликає повільне зниження показників якості і поживна цін-

ність заморожених кабачків залишається на достатньо високому рівні.