



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 6050

(13) U

(51) 7 A23L2/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ СОКУ ГАРБУЗІВ

1

(21) 20040706184

(22) 26.07.2004

(24) 15.04.2005

(46) 15.04.2005, Бюл. № 4, 2005 р.

(72) Ялпачик Володимир Федорович, Бровченко
Сергій Олександрович, Стручаєв Костянтин Мико-
лайович

(73) Таврійська державна агротехнічна академія

2

(57) Спосіб отримання соку гарбузів, що включає віджимання соку із сировини, бланшування вичавок у воді, подрібнення вичавок та змішування їх з віджатим соком, який відрізняється тим, що перед віджиманням соку сировину попередньо заморожують, заморожену сировину дефростують під час віджимання соку та отриманий сік піддають миттєвій стерилізації.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до отримання соків з плодової та овочевої продукції шляхом заморожування, і може бути використаний на консервах.

Вже є відомий спосіб отримання соку з гарбузових та інших овочів. Суть цього способу полягає у тому, що гарбуз замочують, миють щітками, вирізають плодоніжку, розрізають на шматки, відділяють насіння, інспектують, подрібнюють, дроблять, розварюють при температурі 98°C, протирають, змішують з цукровим сиропом концентрацією 25 % у співвідношенні 1:1 з додаванням 0,1% лимонної кислоти, фасують у тару і стерилізують при температурі 120°C [Флауменбаум Б.Л. та ін. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. - К.: Вища школа. - 1995. - 301 с.].

Недолік цього відомого способу - втрата більшої частини біохімічних елементів при тривалій термообробці.

Як прототип обрано відомий спосіб одержання соків з м'якоттю, який полягає в тому, що мезгу ферментативно обробляють пектолтичними препаратами або електроплазмолізом, віджимають сік з мезги, бланшують вижимки у воді, подрібнюють вижимки та змішують їх з віджатим соком [А. с. СССР № 1706530, кл. А 23 L 2/02, 1992. - Бюл. № 3].

Основним недоліком цього способу є недостатній вихід соку з сировини.

В основу винаходу покладена задача удосконалення способу отримання соку гарбузів, в якому перед віджиманням соку сировину попередньо заморожують, заморожену сировину дефростують

під час віджимання соку та отриманий сік піддають миттєвій стерилізації, що дозволяє зменшити тиск на сировину при вилученні соку механічним способом за рахунок порушення цілісності клітин утворенням кристалів льоду у клітинах та міжклітинному просторі при заморожуванні, зменшити до мінімуму потемнення та окислення складових речовин сировини зменшивши час дефростації в наслідок виділення теплової енергії за рахунок стискування сировини під час віджимання соку та його стерилізації.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб отримання соку гарбузів, який включає віджимання соку із сировини, бланшування вичавок у воді, подрібнення вичавок та змішування їх з віджатим соком, згідно корисної моделі перед віджиманням соку сировину попередньо заморожують, заморожену сировину дефростують під час віджимання соку та отриманий сік піддають миттєвій стерилізації.

Запропонований спосіб отримання соку гарбузів у порівнянні з відомим способом має наступні переваги: більший вихід соку, вищий рівень вмісту біохімічних речовин, зменшення енергоємності процесу віджимання соку.

Заявлений спосіб отримання соку гарбузів складається з наступних операцій: замороження сировини, віджимання соку із сировини одночасно з її дефростацією та стерилізацією соку, бланшування вичавок у воді, подрібнення вичавок та змішування їх з віджатим соком.

Вихід соку в залежності від способу обробки сировини приведено у таблиці.

(13) U

(11) 6050

(19) UA

Таблиця

Спосіб попередньої обробки	Вихід, %
Без попередньої обробки	53,9
Бланшування	64,3
Ферментативна обробка	70
Заморожування	82,9

Результати свідчать, що запропонований спосіб отримання соку гарбузів має найбільший його вихід в порівнянні з іншими.