

СПОСІБ ПІДГОТОВКИ БАКЛАЖАНІВ ДО ЗБЕРІГАННЯ

Бібліографічні дані

Реферат (uk)

Реферат (ru)

Реферат (en)

Опис

[Деклараційний патент на винахід](#)

патент не діє 

(11) **64454 А**

(51) МПК
A23B 7/04 (2006.01)

(24) 16.02.2004

(21) 2003065108

(22) 03.06.2003

(46) 16.02.2004, бюл. № 2

(71) ТАВРІЙСЬКА ДЕРЖАВНА АГРОТЕХНІЧНА АКАДЕМІЯ (UA)

ТАВРИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АГРОТЕХНИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ (UA)

TAVRIA STATE AGROTECHNICAL ACADEMY (UA)

(72) Гвоздев Олександр Вікторович (UA); Ялпачик Володимир Федорович (UA); Бровченко Сергій Олександрович (UA)

Гвоздев Александр Викторович (UA); Ялпачик Владимир Федорович (UA)

Hvozdiev Oleksandr Viktorovych (UA); Yalpachyk Volodymyr Fedorovych (UA)

(73) ТАВРІЙСЬКА ДЕРЖАВНА АГРОТЕХНІЧНА АКАДЕМІЯ, пр.Б.Хмельницького, 18, м.Мелітополь, Запорізька обл., 72312, Україна (UA)

ТАВРИЙСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АГРОТЕХНИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ (UA)

TAVRIA STATE AGROTECHNICAL ACADEMY (UA)

(98) Патентний відділ, ТДАТА
пр. Б.Хмельницького, 18, м.Мелітополь, Запорізька обл., 72312
(UA)

(54) СПОСІБ ПІДГОТОВКИ БАКЛАЖАНІВ ДО ЗБЕРІГАННЯ

METHOD OF STORAGE PREPATION OF EGGPLANTS

СПОСОБ ПОДГОТОВКИ БАКЛАЖАНОВ К ХРАНЕНИЮ

(57)

[Відкрити у новому вікні](#)

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до консервування плодовоовочевої сировини шляхом заморожування, і може бути використаний на консервних та холодильних підприємствах.

Уже відомий спосіб одержання заморожених ягід, що включає накопичувальну витримку, мийку, видалення вологи шляхом струшування ягід, інспекцію, швидке заморожування і розфасовку в тару, причому перед заморожуванням ягоди витримують при температурі мінус 6,5 ... мінус 7,5°C протягом 3...5 дб. (А. с. ССРСР № 1549518, кл. А 23 В 7/04, 1990).

Недоліком цього способу є зниження харчової і біологічної цінності заморожених великоплідних плодів і ягід, які були одержані цим способом.

За прототип обрано відомий спосіб підготування баклажанів до зберігання, який полягає в тому, що відсортовані за якістю плоди миють, очищають від шкірки, у поперечному напрямку нарізають на шматочки 6...8мм, бланшують 2...3 хвилини або просмажують у гарячій олії, охолоджують, відділяють воду або олію, заморожують в камерах тунельного типу при температурі мінус 35°C, розфасовують у тару та зберігають при температурі мінус 25 °С (Алмаши Э. и др. Быстрое замораживание пищевых продуктов. М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981. - С. 65, 127).

Основними недоліками відомого способу підготування баклажанів до зберігання є зниження вмісту біологічно активних речовин у продукції ще до швидкого заморожування. Це зумовлено термічною обробкою продукту і збільшення окислення та ураження бактеріями продукту за рахунок збільшення поверхневої площі при очищенні від шкірки та нарізанні на шматочки.

В основу винаходу покладається задача удосконалення способу підготовки баклажанів до зберігання, в якому плоди охолоджуються в камерах попереднього охолодження до температури 5...2°C в центрі плоду і швидкому заморожуванню в цілому вигляді у морозильних камерах із примусовою циркуляцією повітря при температурі мінус 40±1°C до досягнення в центрі плоду температури мінус 20°C, що дозволяє зберігати харчову та біологічну цінності плодів баклажан при заморожуванні, які незначно змінюються в розмороженому стані після тривалого зберігання, та знизити загальну енергоємність процесу.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб підготовки баклажанів до зберігання включає мийку плодів, видалення вологи, інспекцію, швидке заморожування і розфасовку в тару, згідно винаходу перед заморожуванням плоди охолоджуються в камерах попереднього охолодження до температури 5...2°C в центрі плоду, далі піддаються швидкому заморожуванню в цілому вигляді у морозильних камерах із примусовою циркуляцією повітря при температурі мінус 40±1°C до досягнення в центрі плоду температури мінус 20°C.

Запропонований спосіб підготування баклажанів до зберігання у порівнянні з відомим способом має наступні переваги: не змінюється харчова та біологічна цінність плодів баклажан до швидкого заморожування та незначно змінюється при тривалому зберіганні, зберігаються високі показники плодів після розмороження, знижуються загальні енерговитрати процесу.

Спосіб підготовки баклажанів до зберігання складається з наступних операцій: мийка плодів, видалення вологи, інспекція, охолодження в камерах попереднього охолодження до температури 5...2°C в центрі плоду, швидке заморожування в цілому вигляді у морозильних камерах із примусовою циркуляцією повітря при температурі мінус 40±1°C до досягнення в центрі плоду температури мінус 20°C і розфасовка в тару стандартизованою масою від 1000 до 2000г.

Залежність приведенного органолептичного показника (5-бальна система) дефростованого відразу після заморожування обсмаженого кружечками баклажана від температури заморожування та від температури в середині плоду при охолодженні перед заморожуванням приведена в таблиці 1.

Таблиця 1

Температура в середині плоду при охолодженні, °С	Температура заморожування, °С			
	-20	-30	-40	-50
8...5	2,7	3,1	3,4	3,5
5...2	3,7	4,3	4,6	4,6
2...0	3,3	3,9	4,1	4,1
0 ...-2	2,0	2,6	2,9	3,0

Зміна приведеного органолептичного показника пов'язано з зміною зовнішнього виду, консистенції, аромату та смаку. Оптимальний показник досягається при охолодженні баклажана до температури 5...2°C в середині плоду перед заморожуванням та заморожування при температурі мінус 40°C. Зберігають заморожені плоди баклажанів при температурі мінус 20°C протягом 9 місяців із дня виготовлення. Про позитивний вплив запропонованого способу на органолептичні та фізико-хімічні показники якості замороженого баклажана протягом тривалого зберігання свідчать результати приведені у таблиці 2.

Таблиця 2

Термін зберігання	Вітаміни, мкг/г					Титруєма кислотність мг/%	Масова частка сухих речовин, %	Загальний цукор, %	Органолептична оцінка
	B1	B2	BC	PP	C				
До заморожування	0,041	0,044	17,9	0,6	7,9	0,23	9,9	5,4	4,7
Після заморожування	0,039	0,040	17,5	0,57	5,2	0,25	9,1	5,0	4,6
3 місяці	0,037	0,039	17,3	0,57	4,9	0,25	8,7	4,8	4,4
6 місяців	0,037	0,038	17,3	0,56	4,9	0,27	8,5	4,7	4,4
9 місяців	0,036	0,036	17,2	0,55	4,8	0,28	8,4	4,6	4,1