



УКРАЇНА

(19) UA (11) 3321 (13) U

(51) 7 A23B7/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СЛИВОВО-ЯГІДНОГО ДЕСЕРТУ ЗАМОРОЖЕНОГО

1

2

(21) 2004010340

(22) 16.01.2004

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Модонкаєва Ганна Єрдіївна, Іванченко Вячеслав Йосипович, Григоренко Олена Віталіївна

(73) ІНСТИТУТ ВІНОГРАДУ І ВИНА "МАГАРАЧ" УКРАЇНСЬКОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК

(57) Спосіб приготування сливово-ягідного десерту замороженого, який передбачає відбір і підготовку сировини, фасування її в тару і заливання цукровим сиропом, закупорювання, заморожування і

зберігання в морозильній камері, який відрізняється тим, що відбирають ягоди з підвищеним вмістом аскорбінової кислоти, заморожені в період їх масового збору, фасують в стаканчики із термоформованого пластика згідно з наведеним співвідношенням компонентів, мас. %:

слива	45-55
чорна смородина	25-35
малина	15-25,

і заливають сиропом із концентрацією цукру не більше 20%.

Корисна модель відноситься, до сільського господарства, а саме до способів переробки і тривалого зберігання слабколежкої соковитої рослинної продукції.

Відомий спосіб приготування компотів-асорті (десерту) із плодів та ягід, в якому свіжу або швидкозаморожену плодово-ягідну сировину фасують в скляні банки і заливають 30-40% цукровим сиропом, потім або пастеризують, або стерилізують, при температурі 60-100°C (ГОСТ 816-91 Компоти. ТУ).

Спільні ознаки заявляемого і відомого способів: відбір і підготовка сировини, фасування її в тару і заливання цукровим сиропом.

Продукт, приготований відомим способом при достатньо високій концентрації цукрового сиропу має низьку вітамінну і біологічну цінність, оскільки тривала дія високих температур на плоди при пастеризації або стерилізації призводить до значного зниження вітаміну С в готовому продукті, а дегідроаскорбінова кислота вже при 60°C повністю руйнується. Спосіб потребує значних затрат на цукор та громіздку та легкоб'ющу скляну тару.

Найбільш близьким за технічною суттю до заявленого є прийнятий за прототип спосіб приготування холодних компотів (десерту), в якому відбирають і сортують сировину (яблука, сливи, персики, дині та ін.), фасують її в скляні банки і заливають 35-45% цукровим сиропом, в який додають аскорбінову кислоту, потім закупорюють і заморожують, після чого зберігають в морозильній

камері при мінус 18°C (Орлова Н.Я. Товарознавчі формування якості заморожених плодів, ягід та овочів: Автореф. дисс. д.т.н. 05.18.15 //Київський державний торговельно-економічний університет. - К. 1996. - 54 с.).

Спільними ознаками заявляемого способу і способу-прототипу є відбір і підготовка сировини, фасування її в тару і заливання цукровим сиропом, закупорювання, заморожування і зберігання в морозильній камері.

Відомий спосіб не дозволяє, отримати десерт з високою вітамінною і біологічною цінністю, а при додаванні аскорбінової кислоти спостерігається розм'якшення консистенції плодів і ягід. Застосування даного способу також потребує значних затрат на цукор, аскорбінову кислоту та скляну тару. Окрім того, виключається можливість швидкого розморожування десерту в СВЧ-печах, а отже максимального збереження вітаміну С та інших біологічно цінних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту плодово-ягідних десертів, підвищення їх вітамінної та біологічної цінності, зниження концентрації цукрового сиропу, а також використання такої тари, яка дозволяє швидко розморожувати продукт з мінімальним зниженням його біологічної цінності і споживчих властивостей.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі приготування сливово-ягідного десерту замороженого передбачається відбір і підготовка

U  
(13)3321  
(11)UA  
(19)

сировини, фасування її в тару і заливання цукровим сиропом, закупорювання, заморожування і зберігання в морозильній камері, згідно з корисної моделлю, відбирають ягоди з підвищеним вмістом аскорбінової кислоти, заморожені в період їх масового збору, фасують в стаканчики із термоформованого пластика згідно наведеного співвідношення компонентів, мас. %:

слива	45-55
чорна смородина	25-35,
малина	15-25

і заливають сиропом з концентрацією цукру не більше 20%.

Десерт, приготований із застосуванням в рецептурі сливи та ягід чорної смородини і малини, заморожених в період їх масового збору - природного джерела аскорбінової кислоти - в 100 г продукту містить 30-50% добової потреби організму людини в вітаміні С. Застосування зручної, дешевої і функціональної тари, стаканчиків із термоформованого пластика, дозволяє проводити розморожування продукту в СВЧ-печах за 10-15 хвилин до температури споживання. Концентрація цукрового сиропу не більш 20% забезпечує оптимальні споживчі властивості плодів і ягід при заморожуванні і дефростації. При зниженні концентрації сиропу до 20% економія цукру складає 100-150 кг на кожну тону продукції.

Приклад конкретного здійснення способу.

Свіжу сливу (сорт Кірке) та відібрані і заморо-

жені в період їх масового збору ягоди чорної смородини (сорт Білоруська солодка) і малини (сорт Новокітаївська) розфасували по пластиковим стаканчикам місткістю 0,25 см<sup>3</sup> у наведеному співвідношенні, мас. %:

слива	50,0
чорна смородина	30,0
малина	20,0,

залили охолодженим цукровим сиропом з концентрацією цукру 20%, закупорили і заморозили до температури мінус 24°C, після чого заклали на зберігання в морозильну камеру.

Через вісім місяців зберігання стаканчики із оливо-ягідним десертом розморозили в СВЧ-печах протягом 10 хвилин до 10°C - температури споживання. Продукт зберігає свій привабливий зовнішній вигляд і незвичайний приємний смак і аромат. Складова одного стаканчика забезпечує добову потребу організму людини в вітаміні С. Вітамінна і біологічна, цінність десерту до і після зберігання приведена в таблиці.

Впровадження нових заморожених, продуктів сприяє розширенню асортименту високовітамінної плодово-ягідної продукції, готової до споживання зразу після розморожування, яка може бути рекомендована для дитячого дієтичного лікувально-профілактичного харчування населення України в умовах порушеної екології, особливо в зимово-весняний період дефіциту вітамінів.

	Вітамін С, мг %	Біофлаваноїди, мг/100г	Пектинові речовини, мг/100г
Вихідне			
Слива свіжа	3,9	304,6	1730,6
Смородина заморожена	178,5	372,9	2100,8
Малина заморожена	30,2	351,4	1742,2
Десерт			
Зразу після заморожування	31,6	259,6	1679,4
Після 4-ох міс. зберігання	30,2	275,6	1933,2
Після 8-ох міс. зберігання	28,8	329,4	1932,0