



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147180** (13) **U**
(51) МПК

A23B 7/08 (2006.01)

A23B 7/10 (2006.01)

A23B 7/005 (2006.01)

A23B 7/02 (2006.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 06070	(72) Винахідник(и): Лівик Наталія Василівна (UA), Стручасв Микола Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.09.2020	(73) Володілець (володільці): ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО, пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72312 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 22.04.2021	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 21.04.2021, Бюл.№ 16	

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СЛИВИ ПІКАНТНОЇ В'ЯЛЕНОЇ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення сливи пікантної в'яленої включає підбір сировини, миття, сортування, внесення рецептурних добавок, видалення кісточок, сушку до вологості всередині продукту 20...25 %. Сливу шарами викладають в ємність, пересипаючи спеціями та заливаючи маринадом. Маринують 4...6 діб, зливаючи і доводячи до кипіння цей маринад двічі на добу, видаляють кісточки, потім підготовлену сливу сушать при температурі не вище 40...42 °С. При цьому як рецептурні добавки використовують гвоздику, корицю, мускатний горіх, лавровий лист, а для маринаду - оцет і буряковий цукор.

UA 147180 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до способу сушіння фруктів, ягід, овочів, які використовуються для приготування продуктів харчування.

Дозволяє отримати продукт з високими органолептичними показниками, який може бути рекомендований в якості дієтичного харчування.

5 Найближчим аналогом запропонованої корисної моделі є спосіб виробництва фруктових десертів і сухофруктів, технологічний процес якого складається з таких операцій: включає підбір сировини, миття, сортування, внесення рецептурних добавок, видалення кісточок, сушка до вологості всередині продукту 20...25 % (Патент SU № 1168181, А 23 В 7/02, опубл. 23.07.85).

10 Недоліком цього відомого способу є низька якість кінцевого продукту, що приводить до зниження біологічної цінності і різноманітності продукції.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення способу шляхом внесення в технологічний процес операцій, які дозволять підвищити якість кінцевого продукту, максимально зберегти його вихідні властивості, харчову та біологічну цінність, розширити для всіх верст населення асортимент харчових продуктів, готових до вживання, які багаті на вуглеводи, білки, 15 біологічно активні та мінеральні речовини: залізо, калій, марганець, цинк, а також можуть вживатися як дієтичні.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виготовлення сливи пікантної в'яленої, що включає підбір сировини, миття, сортування, внесення рецептурних добавок, видалення кісточок, сушку до вологості всередині продукту 20...25 %, згідно з корисною моделлю, сливу 20 шарами викладають в ємність, пересипаючи спеціями та заливаючи маринадом, маринують 4...6 діб, зливаючи і доводячи до кипіння цей маринад двічі на добу, видаляють кісточки, потім підготовлену сливу сушать при температурі не вище 40...42 °С, при цьому як рецептурні добавки використовують гвоздику, корицю, мускатний горіх, лавровий лист, а для маринаду воду, оцет і буряковий цукор.

25 Ягода сливи збалансована за вмістом жирів, білків і вуглеводів, необхідних для функціонування людського організму. Слива має багато вітамінів групи В, які впливають на нервову систему, борються зі втомою та безсонням, покращують настрій, продовжують молодість та не руйнуються при термічній обробці. Провітамін А покращує зір та шкіру; вітамін К покращує склад крові, запобігає тромбозам; вітамін Р зміцнює стінки судин, стимулює процес 30 травлення, покращує обмін речовин, дуже корисний для серцево-судинної системи, сприяє нормальній роботі серця. Крім цього, у складі сливи є фолієва кислота та кумарин, який попереджає утворення тромбів і в той же час розширює коронарні судини. Завдяки своєму унікальному складу, слива виводить з організму холестерин і знижує рівень надлишкового інсуліну й глюкози в крові. Крім цього, слива допомагає при атеросклерозі і подагрі. Сливу 35 включається в комплексне лікування нирок, вона має сечогінну дію. Плід сливи, як сировина, являється цінною відносно значного вмісту сухих речовин (11...13 г/100 г сирової маси), в т. ч. вуглеводів - 10...11,2 г/100 г, органічних кислот - 1,1...1,3 г/100 г на сиру масу, білкових речовин - 0,6...0,8 г/100 г, макро- та мікроелементів: калій - 214 мг/100 г, марганець - 110 мкг/100 г, мідь - 87 мкг/100 г, цинк - 100 мкг/100 г та особливо залізо - 500 мкг/100 г, вітаміни групи В - 2,33 40 мг/100 г, С - 10 мг/100 г і т. і. До складу рецептури включено буряковий цукор, який значно підвищує вміст моноцукрів, що легко засвоюються організмом. Лавровий лист покращує травні процеси, роботу серця, підвищує апетит, використовується при загостренні артриту, шкірних захворювань. Має сечогінну і дезінфікуючу дію, в тому числі й дихальних шляхів. Кориця сприяє схудненню, ефективно регулює рівень глюкози в крові і знижує високий артеріальний тиск. 45 Гвоздика найсильніший антисептик, має анестезуючу дію при зубному болю, полегшує дихання при захворюванні дихальних шляхів. Мускатний горіх застосовується для лікування нирок і шлунка, при варикозному розширенні вен, полегшує болі, покращує кровообіг, має антидепресивну та заспокійливу дію, антиоксидантну дію і є засобом профілактики онкологічних і аутоімунних захворювань, збільшує здатність до навчання і ефективно покращує пам'ять, 50 стимулює вироблення інсуліну.

Приклад.

Для виготовлення сливи пікантної в'яленої використовували ягоди сливи: їх відбирали, відкидаючи ушкоджені, мили, сортували, сливу шарами викладали в ємність, вносили 55 рецептурні добавки, пересипаючи спеціями та заливаючи маринадом, маринували 4...6 діб, зливаючи і доводячи до кипіння цей маринад двічі на добу. Потім видаляли кісточки і підготовлену сливу сушили при температурі не вище 40...42 °С до вологості всередині продукту 20...25 %; причому для внесення рецептурних добавок використали гвоздику, корицю, мускатний горіх, лавровий лист, а для маринаду, оцет і буряковий цукор при наступному співвідношенні компонентів, мас. %: слива - 72, цукор - 20, оцет - 7, гвоздика - 0,30, кориця - 60 0,30, мускатний горіх - 0,2, лавровий лист - 0,2.

Отримана слива пікантна в'ялена має однорідну непрозору структура з рівномірно розподіленим еластичним м'якушем. Запах має добре виражений аромат вихідної сировини, особливо сливи, гвоздики, кориці, мускатного горіху, лаврового листа та добрий терпкий, кислувато-солодкий смак з яркою ноткою свіжості в роті та відчуття бадьорості від післясмаку.

- 5 Через шість місяців зберігання провели органолептичну та біохімічну оцінку якості сливи пікантної в'яленої. Продукт був оцінений високими органолептичними показниками за п'ятибальною шкалою (див. табл.). Він зберіг свій колір, смак, і добре виражений аромат сливи, гвоздики, кориці, мускатного горіху, лаврового листа та терпкий, кислувато-солодкий смак з яркою ноткою свіжості в роті та відчуття бадьорості від післясмаку, а також біохімічний склад
- 10 зберігся майже без змін.

Таблиця

Біохімічний склад та органолептична оцінка сливи пікантної в'яленої свіжоприготовленої та після 6 місяців зберігання

Об'єкт і термін зберігання	Сухі речовини, %	Загальний цукор, %	Загальна кислотність, %	Вітамін С, мг/100г	Каротин, мг/100г	Органолептична оцінка
Слива пікантна в'ялена свіже-приготовлена	20,2	16,74	1,35	9,0	0,15	4,7
Слива пікантна в'ялена після 6 місяців зберігання	22,3	16,76	1,35	8,5	0,13	4,9

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Спосіб виготовлення сливи пікантної в'яленої, що включає підбір сировини, миття, сортування, внесення рецептурних добавок, видалення кісточок, сушку до вологості всередині продукту 20...25 %, який **відрізняється** тим, що сливу шарами викладають в ємність, пересипаючи спеціями та заливаючи маринадом, маринують 4...6 діб, зливаючи і доводячи до кипіння цей маринад двічі на добу, видаляють кісточки, потім підготовлену сливу сушать при температурі не вище 40...42 °С, при цьому як рецептурні добавки використовують гвоздику, корицю, мускатний горіх, лавровий лист, а для маринаду - оцет і буряковий цукор.
- 20