



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **133209** (13) **U**
(51) МПК
A23B 7/04 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 10683	(72) Винахідник(и): Стручасв Микола Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.10.2018	(73) Власник(и): ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72310 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.03.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2019, Бюл.№ 6	

(54) СПОСІБ ПІДГОТОВКИ ПАТИСОНІВ ДО ЗБЕРІГАННЯ

(57) Реферат:

Спосіб підготовки патисонів до зберігання, що включає інспекцію, миття, видалення вологи, заморожування і розфасовку у тару. При цьому патисони розрізають на скибки, попередньо обдувають сухим охолодженим повітрям та підморожують при температурі мінус 2...4 °С до утворення крижаної кірки на поверхні. Скибки заморожують до досягнення в центрі температури мінус 18...20 °С.

UA 133209 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме стосується способів консервування плодової та овочевої продукції шляхом заморожування.

Найбільш близьким аналогом запропонованої корисної моделі є спосіб одержання заморожених ягід, який включає: інспекцію, миття, видалення вологи, заморожування і розфасовку у тару [А.с. СССР № 1549518, кл. А23В 7/04, опубл. 08.11.1990].

Недоліком найбільш близького аналога є недостатня якість та зниження харчової і біологічної цінності, змерзання продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення способу підготовки патисонів до зберігання: підвищення якості, збереження харчової та біологічної цінності, попередження змерзання.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі підготовки патисонів до зберігання, що включає інспекцію, миття, видалення вологи, заморожування і розфасовку у тару, згідно з корисною моделлю, патисони розрізають на скибки, попередньо обдувають сухим охолодженим повітрям та підморожують при температурі мінус 2...4 °С до утворення крижаної кірки на поверхні, заморожують скибки до досягнення в центрі температури мінус 18...20 °С.

Застосування запропонованого способу підготовки патисонів до зберігання дозволяє: підвищити якість, зберегти харчову та біологічну цінність, попередити змерзання скибок за рахунок підморожування скибок патисонів з попереднім обдуванням сухим охолодженим повітрям до утворення крижаної кірки на поверхні перед заморожуванням.

Приклад

Для підготовки до зберігання партію патисонів сорту "Золотавий" проінспектували, виконали миття, видалили вологу, розрізали на скибки, попередньо обдули сухим охолодженим повітрям та підморозили при температурі мінус 2...4 °С до утворення крижаної кірки на поверхні, заморозили скибки до досягнення в центрі температури мінус 18...20 °С і розфасували у тару.

Через дев'ять місяців зберігання провели органолептичну та біохімічну оцінку якості заморожених патисонів сорту "Золотавий". Продукт оцінений високими органолептичними показниками за п'ятибальною шкалою. Він зберіг свій колір, смак і добре виражений аромат патисонів, а також майже без змін залишився біохімічний склад.

Таблиця

Біохімічний склад та органолептична оцінка свіжих патисонів та після 9 місяців низькотемпературного зберігання.

Термін зберігання	Вітаміни, мг %		Пектинових речовин, %	Каротиноїди, мг %	Загальний цукор, %	Органолептична оцінка
	С	РР				
До заморожування	23,280	0,318	0,615	0,264	3,221	4,90
Після заморожування	22,884	0,309	0,559	0,248	3,003	4,70
3 місяці	22,796	0,308	0,523	0,236	2,924	4,60
6 місяців	22,620	0,306	0,502	0,200	2,890	4,50
9 місяців	22,548	0,304	0,484	0,082	2,872	4,45

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб підготовки патисонів до зберігання, що включає інспекцію, миття, видалення вологи, заморожування і розфасовку у тару, який **відрізняється** тим, що патисони розрізають на скибки, попередньо обдувають сухим охолодженим повітрям та підморожують при температурі мінус 2...4 °С до утворення крижаної кірки на поверхні, скибки заморожують до досягнення в центрі температури мінус 18...20 °С.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601