



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **157075** (13) **U**
(51) МПК (2024.01)
A23B 7/01 (2006.01)
A01F 25/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2021 06292</p> <p>(22) Дата подання заявки: 08.11.2021</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 12.09.2024</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 11.09.2024, Бюл.№ 37</p>	<p>(72) Винахідник(и): Морозов Микола Вікторович (UA), Сосницька Наталя Леонідівна (UA), Дьоміна Наталя Анатолівна (UA), Назарова Ольга Петрівна (UA), Рожкова Олена Павлівна (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО, пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72312 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ ПРОДУКЦІЇ

(57) Реферат:

Спосіб збереження плодово-ягідної продукції, який полягає в тому, що розміщують охолоджену продукцію у герметичний контейнер та створюють інертне газове середовище, згідно з корисною моделлю перед розміщенням на збереження продукцію обробляють водним аерозолем з позитивним окислювально-відновлювальним потенціалом, який є більше, ніж 300 мВ.

UA 157075 U

Корисна модель належить до сільськогосподарського виробництва, зокрема до техніки зберігання продуктів рослинного походження і може бути використана в технічних спорудах для зберігання плодів та овочів (холодильниках, плодоовочесховищах тощо).

5 Відомий спосіб зберігання плодоовочевих продуктів у модифікованому газовому середовищі, який включає закладання у холодильну камеру штабеля продуктів, попереднє охолодження і герметичне укриття його поліетиленовою плівкою. Газове середовище усередині укриття формують пасивним способом за рахунок процесу життєдіяльності продукту та газоселективних властивостей поліетиленової плівки (Колесник А. А., Федоров М.А., Осенова Е.Х. Хранение плодов в регулируемой атмосфере. М., 1973, с.34-38).

10 Недоліком цього способу є те, що при тривалому зберіганні продукції виникає порушення заданого технологічного режиму, зміну у часі технічних характеристик. Це сприяє незворотнім фізіологічним змінам в продукції, які викликають пошкодження, невідновні втрати та скорочення часу зберігання.

15 Як найближчий аналог обрано (Способ хранения биологических продуктов в регулируемой газовой среде, МПК А01F25/00, Богданов С.Ф., Копанев В.Т., Агафонов Ю.М., Куварин Ю.Н., Васютин СИ.) патент №2007902, Бюл.№5, 28.02.1994 р. Суть способу полягає в тому, що у герметичний контейнер розміщують продукцію та створюють відповідне газове середовище для зберігання.

20 Недоліком цього способу є його низька ефективність, продуктивність та достатньо великі витрати.

В основу корисної моделі поставлена задача шляхом попередньої обробки продукції забезпечити зниження енергозатрат, збільшити термін зберігання продукції, підвищити продуктивність і ефективність.

25 Поставлена задача вирішується тим, що у способі зберігання плодово-ягідної продукції, який полягає в тому, що розміщують охолоджену продукцію у герметичний контейнер, створюють інертне газове середовище, відповідно до пропонуваної корисної моделі, перед розміщенням на збереження продукцію обробляють водним аерозолем з позитивним окислювально-відновлювальним потенціалом, який є більшим, ніж 300 мВ.

30 Запропонований спосіб зберігання плодово-ягідної продукції забезпечує зниження енергозатрат та втрат продукції і збільшує термін зберігання внаслідок дії антиоксидантних властивостей застосованого водного аерозолю з позитивним окислювально-відновлювальним потенціалом, що підвищує продуктивність та ефективність.

35 Спосіб зберігання, який запропоновано, здійснюється таким чином: попередньо охолоджують плодово-ягідну продукцію та обробляють водним аерозолем з позитивним окислювально-відновлювальним потенціалом, який є більше 300 мВ, розміщують продукцію у герметичний контейнер і створюють інертне газове середовище.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Спосіб збереження плодово-ягідної продукції, який полягає в тому, що розміщують охолоджену продукцію у герметичний контейнер та створюють інертне газове середовище, який **відрізняється** тим, що перед розміщенням на збереження продукцію обробляють водним аерозолем з позитивним окислювально-відновлювальним потенціалом, який є більшим ніж 300 мВ.

45