



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **155517** (13) **U**
(51) МПК
A23L 21/12 (2016.01)

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2023 03847	(72) Винахідник(и): Іванова Ірина Євгеніївна (UA), Сердюк Марина Єгорівна (UA), Загорко Надія Петрівна (UA), Прісс Олеся Петрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 11.08.2023	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 07.03.2024	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 06.03.2024, Бюл.№ 10	(73) Володілець (володільці): ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО, пр. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72312 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ ІЗ ВИШНІ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва цукатів із вишні включає інспекцію, сортування, миття і видалення плодоніжки та кісточки з плодів, насичення цукатів у цукровому сиропі, стікання сиропу, сушіння. До підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки завтовшки 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури близько 100 °С, заливають ним підготовлені плоди з лимоном, витримують плоди у сиропі протягом 1-2 діб, після чого сироп зливають, додають у нього цукор, знову нагрівають до температури близько 100 °С, та заливають плоди, таким чином операцію повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60-70 °С та до 15-20 % залишкової вологи, обсипають цукровою пудрою, фасують.

UA 155517 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема до приготування або оброблення харчових продуктів, а саме до оброблення та приготування цукристих кондитерських виробів, одержаних з фруктів або овочів шляхом насичення їх м'якоті цукром, і може бути використана для виробництва цукатів.

5 Відомий спосіб виробництва цукатів (Фан-Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л., Изотов А.К. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 336 с.), який включає сортування вихідної сировини, миття, видалення плодоніжок та кісточок, після чого здійснюється її варка в концентрованому плодovому чи ягідному соку, відокремлення від рідкої фракції, підсушування. Недоліками згаданого способу є низька харчова, біологічна та дієтична цінність продукту, його незадовільні органолептичні властивості, обумовлені підвищеною втратою біологічно активних речовин внаслідок тривалої теплової обробки, а також недостатньою м'якістю смаку, ніжністю консистенції, яскравістю аромату готового продукту.

15 Відомим та вибраним як найближчий аналог є спосіб виробництва цукатів з вишні, (Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / [Калайда К.В., Матенчук Л.Ю., Найченко В.М. та ін.]. - Мелітополь: Люкс, 2017. - 290 с.), який включає інспекцію, сортування, миття і видалення плодоніжки та кісточки з плодів, бланшування, насичення плодів цукром у цукровому сиропі, уварювання, стікання сиропу, сушку, обсіпку цукровою пудрою, розфасовку.

20 Недоліком найближчого аналога є недостатня харчова та дієтична цінність отриманого продукту, його посередні органолептичні властивості. Вказані недоліки обумовлені високим ступенем розварювання продукту, що зумовлює втрати біологічно активних речовин, погіршення кольору, смаку, ніжності консистенції, яскравості аромату.

25 В основу корисної моделі поставлена задача вдосконалення способу виробництва цукатів із вишні, в якому шляхом вдосконалення технологічного процесу насичення продукту цукром, додаткового додавання плодів цитрусових досягається підвищення харчової цінності та функціональних властивостей отриманого продукту, покращення його органолептичних властивостей: кольору, смаку, ніжності консистенції, яскравості аромату.

30 Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва цукатів із вишні плоди призначені для виробництва цукатів, інспектують, сортують, миють, видаляють плодоніжку та кісточку, згідно з корисною моделлю, після інспекції, сортування, миття, видалення плодоніжки та кісточки до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки завтовшки 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури близько 100 °С, заливають ним підготовлені плоди з лимоном, витримують плоди у сиропі протягом 1-2 діб, після чого сироп зливають, додають у нього цукор, знову нагрівають до температури близько 100 °С, та заливають плоди, таким чином операцію повторюють 3-4 рази до повного насичення цукатів цукром, після закінчення процесу настоювання підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60-70 °С та до досягнення 15-20 % залишкової вологи, обсіпають цукровою пудрою, фасують, цукати мають високі органолептичні показники: стають прозорими на вигляд, набувають яскравого насиченого аромату та кольору, приємного кисло-солодкого смаку, в процесі зберігання якісні показники таких цукатів не погіршуються.

45 Спосіб здійснюють таким чином. Плоди вишні, призначені для виробництва цукатів, інспектують, сортують, миють, видаляють плодоніжку та кісточку, до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки завтовшки 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури близько 100 °С, заливають ним підготовлені плоди з лимоном, витримують плоди у сиропі протягом 1-2 діб, після чого сироп зливають, додають у нього цукор, знову нагрівають до температури близько 100 °С, та заливають плоди, таким чином операцію повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, після закінчення процесу настоювання підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60-70 °С та до досягнення 15-20 % залишкової вологи, обсіпають цукровою пудрою, фасують, цукати мають високі органолептичні показники: стають прозорими на вигляд, набувають яскравого насиченого аромату та кольору, приємного кисло-солодкого смаку, в процесі зберігання якісні показники таких цукатів не погіршуються.

55 Технічний результат полягає в тому, що такий спосіб поступового насичення цукатів цукром без багаторазового уварювання дає змогу запобігти розварюванню цукатів, зменшити втрати цінних функціональних властивостей сировини. Додавання скибочок лимону сприяє збереженню кольору цукатів та надає їм характерного для лимону присмаку та аромату. Сироп, злитий з плодів перед сушкою, може бути використаний для приготування повидла, желе та

іншої консервованої продукції, або бути реалізованим у вигляді однокомпонентного товарного сиропу або топінгу.

5 Завдяки відсутності процесу бланшування та численних варок, а також проведенню сушіння за більш високих температур і у більш короткі терміни (7-8 годин) енерговитрати зменшуються на 35 %. Готові цукати стають прозорими на вигляд, мають привабливий яскраво-червоний колір, рівний по всій поверхні виробів. Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні:

Найменування компонентів	Рецептурна кількість	
	кг	мас. ч.
вишня	1,0	27,78
цукор	1,9	52,78
вода	0,5	13,89
лимон	0,2	5,55

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва цукатів із вишні, що включає інспекцію, сортування, миття і видалення плодоніжки та кісточки з плодів, насичення цукатів у цукровому сиропі, стікання сиропу, сушіння, обсіпку цукровою пудрою, розфасовку, який **відрізняється** тим, що після інспекції, сортування, миття, видалення плодоніжки та кісточки, до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки завтовшки 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури близько 15 100 °С, заливають ним підготовлені плоди з лимоном, витримують плоди у сиропі протягом 1-2 діб, після чого сироп зливають, додають у нього цукор, знову нагрівають до температури близько 100 °С, та заливають плоди, таким чином операцію повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, 20 дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60-70 °С та до 15-20 % залишкової вологи, обсіпають цукровою пудрою, фасують.