

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 154284

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ З ЧЕРЕШНІ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей  
01.11.2023.

Директор  
Державної організації «Український  
національний офіс інтелектуальної  
власності та інновацій»

 О.П. Орлок



НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
Державна організація  
«Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій»  
(УКРНОІВІ)

Цей паперовий документ ідентичний за документарною інформацією та реквізитами електронному документу з електронним підписом уповноваженої особи Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій».

Паперовий документ містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Для доступу до електронного примірника цього документа з ідентифікатором 2723311023 необхідно:

1. Перейти за посиланням <https://sis.nipo.gov.ua>.
2. Обрати пункт меню Сервіси – Отримати оригінал документу.
3. Вказати ідентифікатор електронного примірника цього документа та натиснути «Завантажити».

Уповноважена особа УКРНОІВІ



I.Є. Матусевич

01.11.2023



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **154284** (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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2023 01121</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>17.03.2023</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>02.11.2023</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>01.11.2023, Бюл.№ 44</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Іванова Ірина Євгеніївна (UA), Сердюк Марина Єгорівна (UA), Загорко Надія Петрівна (UA), Прісс Олеся Петрівна (UA)</b></p> <p>(73) Володілець (володільці): <b>ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО,</b> просп. Б. Хмельницького, 18, м. Мелітополь, Запорізька обл., 72312 (UA)</p>
---	--

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ З ЧЕРЕШНІ

### (57) Реферат:

Спосіб виробництва цукатів з черешні включає інспекцію, сортування, миття і видалення плодоніжки та кісточки з плодів, насичення цукатів у цукровому сиропі, стікання сиропу, висушування, обсіпку цукровою пудрою, розфасовку. При цьому після інспекції, сортування, миття та видалення плодоніжки та кісточки до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки товщиною 2 мм. Готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури 100 °С, заливають ним підготовлені плоди з лимоном, витримують плоди у сиропі протягом 1-2 діб. Після цього сироп зливають, додають у нього цукор, знову нагрівають до температури 100 °С та заливають плоди, таким чином повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, коли вони стають напівпрозорими на вигляд, набувають яскравого аромату. Підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60...70 °С до залишкової вологості 15...20 %, обсіпають цукровою пудрою, фасують.

UA 154284 U



Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, до способів переробки і зберігання соковитої рослинної продукції, а саме 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 (Гореньков Е.С., Горенькова А.Н., Усачева Г.Г. Технологія консервирования. - М.: ВО "Агропромиздат", 1986. - 350 с.), який включає сортування вихідної сировини, миття, видалення плодоніжок та кісточок, бланшування, заливання гарячим (90-95 °С) сиропом, після чого здійснюється її 3-4 разова варка, відокремлення від рідкої фракції, підсушування. Недоліками вказаного способу є отримання  
10 продукції низької харчової, біологічної та дієтичної цінності, його незадовільні органолептичні властивості, обумовлені підвищеною втратою біологічно активних речовин внаслідок тривалої теплової обробки, а також недостатньою м'якістю смаку, ніжністю консистенції, виразністю аромату готового продукту.

15 Відомий та вибраний як найближчий аналог спосіб виробництва цукатів з черешні (Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва: підруч. / [Осокіна Н.М., Гайдай Г.С]. УВП, 2006. - 605 с.), який включає миття, інспектування, сортування, видалення плодоніжки та кісточку з плодів, бланшування, насичення плодів цукром у цукровому сиропі, уварювання, стікання сиропу, сушку, обсипку цукровою пудрою або глазурування, фасування.

20 Недоліком способу, вибраного як найближчий аналог, 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 черешні, 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 Суть корисної моделі вирішується тим, що в способі виробництва цукатів із черешні, що включає інспекцію, сортування, миття і видалення плодоніжки та кісточку з плодів, насичення цукатів у цукровому сиропі, стікання сиропу, висушування, обсипку цукровою пудрою, розфасовку, згідно з корисною моделлю, після інспекції, сортування, миття та видалення плодоніжки та кісточку до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки товщиною 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури 100 °С, заливають ним підготовлені плоди з лимоном, витримують плоди у сиропі протягом 1-2 діб, після чого  
35 сироп зливають, додають у нього цукор, знову нагрівають до температури 100 °С та заливають плоди, таким чином повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, коли вони стають напівпрозорими на вигляд, набувають яскравого аромату, підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60...70 °С до залишкової вологи 15...20 %, обсипають цукровою пудрою, фасують.  
40 При цьому готові цукати мають високі органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, насичений аромат та приємний кисло-солодкий смак, які в процесі зберігання не погіршуються.

45 Спосіб здійснюють таким чином: плоди черешні, призначені для виробництва цукатів, інспектують, сортують, мийуть, видаляють плодоніжку та кісточку, до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки товщиною 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи його до температури 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 100 °С, та заливають плоди, таким чином повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, після закінчення процесу настоювання цукати стають напівпрозорими на вигляд, набувають яскравого аромату, підготовлені цукати розміщують на  
50 решета для стікання сиропу, дегідратують у закритих сушильних шафах за температури 60...70 °С до залишкової вологи 15...20 %, обсипають цукровою пудрою, фасують, готові цукати мають високі органолептичні показники: зовнішній вигляд, колір, насичений аромат та приємний кисло-солодкий смак, які в процесі зберігання не погіршуються.

55 Технічний результат: 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 характерною для лимону присмаку та аромату. Готові цукати мають високі органолептичні показники - зовнішній вигляд, колір, насичений аромат та приємний кисло-солодкий смак. В процесі зберігання якісні показники таких цукатів не погіршуються.  
60 Сироп, злитий з плодів перед висушуванням, може бути використаний для приготування

повидла, желе та іншої консервованої продукції, або бути реалізованим у вигляді однокомпонентного товарного сиропу або топінгу. Завдяки відсутності процесу бланшування та численних варок, а також проведенню сушіння за більш високих температур і у коротші терміни (7...8 годин) енерговитрати зменшуються на 35 %.

5 Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні:

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

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва цукатів з черешні, що включає інспекцію, сортування, миття і видалення плодоніжки та кісточки з плодів, насичення цукатів у цукровому сиропі, стікання сиропу, висушування, обсипку цукровою пудрою, розфасовку, який **відрізняється** тим, що після інспекції, сортування, миття та видалення плодоніжки та кісточки до підготовлених плодів додають лимон, подрібнений на скибочки товщиною 2 мм, готують цукровий сироп, нагріваючи
- 15 його до температури 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 100 °С та заливають плоди, таким чином повторюють 3-4 рази, до повного насичення цукатів цукром, коли вони стають напівпрозорими на вигляд, набувають яскравого аромату, підготовлені цукати розміщують на решета для стікання сиропу, дегідратують у
- 20 закритих сушильних шафах за температури 60...70 °С до залишкової вологи 15...20 %, обсипають цукровою пудрою, фасують.