



УКРАЇНА

(19) UA (11) 4727 (13) U
(51) 7 A23L1/325МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПРЕСЕРВІВ ІЗ ПІДРОБІОНТІВ

1

2

(21) 2004010077

(22) 08.01.2004

(24) 15.02.2005

(46) 15.02.2005, Бюл. № 2, 2005 р.

(72) Безусов Анатолій Тимофійович, Добробабіна
Любов Борисівна, Горшунов Максим Сергійович

(73) Безусов Анатолій Тимофійович, Добробабіна

Любов Борисівна, Горшунов Максим Сергійович

(57) Спосіб виробництва пресервів із гідробіонтів
шляхом заливання підготовленої риби, який
відрізняється тим, що як заливку використовують
овочевий ферментований спонтанною
мікрофлорою субстрат з рН середовища 3,7 - 3,9.

Корисна модель відноситься до консервної галузі харчової промисловості, а саме до виготовлення пресервів із риби малоцінних порід.

Відомий спосіб використання молочнокислих бактерій при виробництві харчових продуктів (А.с. СРСР 1071292, кл. А 23L3/00, опубл. 7.02.84, бюл. 5), що включає введення чистої культури *Lactobacterium fermenti* - 27, *Lactobacterium plantarum* - 149, *Lactobacterium brevis* - 105, *Lactobacterium casei* - 139 у співвідношенні (2:1:1:1) - (3:2:2:1).

Недоліком даного способу є використання його при виробництві харчових продуктів невеликого асортименту.

Найбільш близьким є спосіб отримання пресервів з риби (А.с. СРСР 1570897, кл. А23L1/325, опубл. 15.06.90, бюл. №22), що включає заливку рибної сировини сумішшю рослинної олії з токоферолом.

Недоліками застосування такого способу отримання пресервів є отримання продукту з низькими якісними та кількісними показниками, великий термін дозрівання пресервів, а використання дорогих компонентів збільшує собівартість процесу.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва пресервів із гідробіонтів шляхом використання в якості заливки овочевого ферментованого спонтанною мікрофлорою субстрата, що дозволяє зменшити час дозрівання та зберігання пресервів вдвічі, поліпшити якісні та кількісні показники, спростити і удешевити технологічний процес.

Поставлена задача вирішується тим, що в попередньо підготовлену рибу вносять заливку, згідно з винаходом, в якості заливки використовують овочевий ферментований спонтанною мікрофлорою субстрат з рН середовища 3,7-3,9.

Використання овочевого ферментованого спонтанною мікрофлорою субстрату з рН=3,7-3,9 дозволяє зменшити час дозрівання та зберігання пресервів вдвічі, ніж при виробництві за традиційними технологіями.

Отриманий продукт має м'яку консистенцію, запах з відтінками запаху овочевого розсолу.

Застосування заливки з природної сировини, без додавання хімічно отриманих компонентів, дозволяє отримати пресерви для дієтичного та профілактичного харчування.

Спосіб здійснюють таким чином.

Рибну сировину розморожують, якщо треба, мийть, розбирають, порціонують, підсолюють, фасують в банки та заливають овочевим ферментованим спонтанною мікрофлорою субстратом з рН=3,7-3,9. Овочевий субстрат отримують шляхом декантування та грубого фільтрування рідинної частини з квашеної капусти або томатів. Банки закупорюють, ставлять на дозрівання на протязі 12-14 діб з послідовним зберіганням до 31 доби при температурі 0 - +5°C. Наприкінці процесу зберігання та дозрівання рН пресервів становить 5,0-5,2.

В таблиці 1 наведено порівняння часу зберігання та дозрівання пресервів виготовлених за традиційною технологією та із застосуванням

(13) U

(11) 4727

(19) UA

овочевиного ферментованого спонтанною мікрофлорою субстрату.

Таблиця 1

Найменування продукції	Час зберігання та дозрівання, дні						
	3	6	9	12	15	20	31
Пресерви, виготовлені за традиційною технологією, буферність, градуси	65,5	67	67	68,5	70	71	101
Пресерви, виготовлені за винаходом, буферність, градуси	73,5	79	84	98	102	106	

Норма дозрівання (буферність) - 100 градусів.

З таблиці видно, що норма дозрівання при застосуванні заявленого способу зменшується в два рази, що спрощує та здешевлює технологічний процес

Приклад.

Рецептура потреби сировини та матеріалів для виробництва пресервів згідно з винаходом наведена в таблиці 2.

Таблиця 2

Найменування сировини та матеріалів	Рецептура на 1 туб пресервів
Риба розібрана	280
Овочевий ферментований спонтанною мікрофлорою субстрат	63,25
Сіль	6,75

Спосіб дозволяє виробляти пресерви з гідробіонтів по технології, яка може бути

реалізована на існуючому стандартному обладнанні рибобробних заводів