



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **63805** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/22 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ З ПРЯНОЇ ЗЕЛЕНІ "ЗЕЛЕНУШЕЧКА"

1

2

(21) u201102370

(22) 28.02.2011

(24) 25.10.2011

(46) 25.10.2011, Бюл.№ 20, 2011 р.

(72) СУКМАНОВ ВАЛЕРІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ,
СОКОЛОВ СЕРГІЙ АНАТОЛІЙОВИЧ, КИЙКО ВІКТОРІЯ
ВІКТОРІВНА, ОХРЕМЕНКО СВІТЛАНА
ІГОРІВНА(73) ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМ. МИХАЙЛА ТУГАН-
БАРАНОВСЬКОГО

(57) Спосіб приготування пасту із пряної зелені, що включає миття сировини, сушіння, змішування петрушки та окропу в співвідношенні 1:1, подрібнення суміші до пастоподібної маси, який **відрізняється** тим, що сушіння сировини здійснюють після миття протягом 20 хвилин при кімнатній температурі, причому після подрібнення пакують герметично та поміщають в робочу камеру високого тиску, де витримують під тиском 500 МПа протягом 8 хвилин при температурі 23 °С.

Корисна модель відноситься до способів виробництва паст з пряної зелені та може бути використана для приготування паст для перших блюд та соусів, а також в консервній галузі харчової промисловості.

В літературі невідомий спосіб приготування пасту із пряної зелені, а відомий спосіб приготування суміші сухої пряної зелені, який передбачає миття сировини, дозирку петрушки та окропу в співвідношенні до маси 1:1 і інших компонентів, подрібнення суміші та сушіння [1].

Найбільш близьким по технічній суті та результату, який досягається, є спосіб приготування сухої пряної зелені, який передбачає миття сировини, подрібнення проводять до пастообразної маси та сушіння здійснюють кондуктивним способом при 105-120°C протягом 4-6-сек [2].

Недоліками цих способів є різкий аромат з гіркотим присмаком із-за присутності апиолу, що обмежує кількість використаної при приготуванні блюд суміші, низький вміст біологічно-активних речовин із за великих втрат в процесі сушіння, які утрудненні наявністю кутикулярного шару на вихідній сировині.

В основу корисної моделі поставлено завдання створення способу приготування пасту з пряної зелені "Зеленушечка", який покращує смакові та ароматичні властивості готового продукту при одночасному збереженні кольору вихідної сировини, підвищення її харчової цінності та скорочення тривалості технологічного циклу.

Поставлене завдання вирішується за рахунок того, що спосіб приготування пасту із пряної зеле-

ні "Зеленушечка", що включає миття сировини, сушіння, змішування петрушки та окропу в співвідношенні 1:1, подрібнення суміші до пастоподібної маси, згідно корисної моделі, сушіння сировини здійснюють після миття протягом 20 хвилин при кімнатній температурі, причому після подрібнення пакують герметично та поміщають в робочу камеру високого тиску, де витримують під тиском 500 МПа протягом 8 хвилин при температурі 23°C.

Приклад конкретного виконання.

Беруть 100 г зеленої петрушки, 100 г зеленої окропу, інспектують, мийуть, змішують в співвідношенні 1:1, сушать при кімнатній температурі протягом 20 хвилин для видалення зайвої вологи після миття. Після чого подрібнюють блендером до пастообразної маси, герметично пакують в стерильну тару (контейнер) та потім встановлюють в робочу камеру установки високого тиску, яка була спроектована та виготовлена в проблемній лабораторії Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, де витримують під тиском 500 МПа протягом 8 хвилин при температурі 23°C. Як робоче середовище в камері високого тиску використовують рідину ПЕС 3 (поліетілсилоксанова рідина (ГОСТ 13004-77), нейтральна щодо досліджуваних об'єктів, що характеризується необхідною гідростатичністю, високим електроопором та не викликає корозії металу камери, екологічно безпечна. Тому перед внесенням в камеру дослідні об'єкти поміщають у контейнери для уникнення взаємодії об'єктів і робочого середовища.

(13) **U**
(11) **63805**
(19) **UA**

Обробка відбувається при заданих параметрах: тиск 500 Мпа., температура 23°C - час 8 хвилин саме тому, що при тиску менше 500 Мпа не відбувається повна стерилізація продукту, а при тиску вище 500 Мпа йде руйнування структури пасти. Також дуже важливим показником є температура, якщо температура вище 23°C, то спостерігається зміна кольору продукту, а при температурі вище 60°C руйнується вітамін С, яким багата зелень петрушки та кропу, при низьких температурах змін не спостерігається, але для створення низької температури у робочій камері йдуть дуже великі затрати енергій, що у подальшому вплине на вар-

тість продукту. Зміна часу в більшу або меншу сторону впливає на органолептичні показники продукту.

Таким чином, запропонований спосіб дає можливість зберегти високі ароматичні та смакові якості, що, загалом підвищує їхні споживчі якості, в них багато збережено вітамінів та мікроелементів.

Джерела інформації:, які використані при складанні заявки:

1. Патент РФ № 2013067 А 23L 1/22, опубл. 30.05.94 Бюл. № 10.

2. А. с. СССР № 1242104 А 23L 1/22, опубл. 07.07.86. Бюл. № 25 (найближчий аналог).