



УКРАЇНА

(19) UA (11) 65406 (13) U  
(51) МПК  
A23L 1/052 (2006.01)  
A23L 1/28 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ ПЕЧЕРИЦЬ ТА НАСІННЯ ГАРБУЗА

1

(21) u201104399

(22) 11.04.2011

(24) 12.12.2011

(46) 12.12.2011, Бюл.№ 23, 2011 р.

(72) ГНІЦЕВИЧ ВІКТОРІЯ АЛЬБЕРТІВНА, СЛАЩЕВА АЛІНА В'ЯЧЕСЛАВІВНА, ЧЕХОВА НАТАЛІЯ СЕРГІЙВНА, ГОНЧАРЕНКО АНАСТАСІЯ ГЕННАДІЇВНА

(73) ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

(57) Спосіб приготування напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза, що включає миття грибів, варіння, подрібнення на м'ясорубці та до-

2

давання солі, який відрізняється тим, що печериці інспектують, варять протягом 10-15 хв., подрібнюють скибочками, потім поєднують з сухим знежиреним молоком, подрібненим гарбузовим насінням при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гриби( печериці)	69-77
сухе знежирене молоко	10
насіння гарбуза	12-20
сіль	1,

та висушують отриману композицію у псевдозрізженому віброкиплячому шарі при температурі 55-75 °С протягом 1,5-3 годин.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема ресторанного господарства. Може бути використана на підприємствах харчування для приготування і збагачення закусочних паст, м'ясних та овочевих фаршів та фаршированих виробів, заправних пюреподібних супів та соусів.

Відомий спосіб одержання напівфабрикату з грибів [1], який передбачає припускання грибів з використанням консерванту (сорбату калію), смаження з використанням твердої олії або жиру, фасування й упакування у гарячому стані в термостійкі оболонки. Недоліком цього способу є використання консерванту, висока калорійність та низька біологічна цінність напівфабрикату.

За традиційним способом [2], що є найближчим аналогом корисної моделі, сушені гриби ретельно промивають, потім варять при температурі 90-0 °С протягом 40-45 хвилин, миють, обсушують, подрібнюють на м'ясорубці. Далі гриби смажать, додають пасеровану цибулю, сіль, перець, білий соус та ретельно перемішують. Недоліком цього способу є тривала теплова обробка, що призводить до значних втрат біологічно активних речовин, які містяться у грибах.

В основу корисної моделі поставлена задача створення композиційної суміші на основі печериць та гарбузового насіння, використання якої на підприємствах ресторанного господарства дозво-

лить прискорити технологічний процес, розширити асортимент страв, що випускаються підприємствами харчування, отримати продукт функціонального призначення.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що спосіб приготування напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза, який містить миття грибів, варіння, подрібнення на м'ясорубці та додавання солі, згідно корисної моделі, печериці інспектують, варять протягом 10-15 хв., подрібнюють скибочками, потім поєднують з сухим знежиреним молоком, подрібненим гарбузовим насінням при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гриби( печериці)	69-77
сухе знежирене молоко	10
насіння гарбуза	12-20
сіль	1

та висушують отриману композицію у псевдозрізженому віброкиплячому шарі при температурі 55-75 °С протягом 1,5-3 годин.

Такий спосіб висушування дозволяє зберегти максимальну кількість біологічно активних інгредієнтів у новому продукті.

Використання у композиції знежиреного молока дозволяє покращити біологічну цінність напівфабрикату за рахунок підвищення вмісту незамінних амінокислот, а додавання насіння гарбуза сприяє внесенню лінолевої ( $\omega$ -3) та ліноленової

(13) U  
(11) 65406  
(19) UA

(ω-6) поліненасичених жирних кислот, які не синтезуються організмом людини.

Органолептичні показники напівфабрикату:

Колір - світло-сірий.

Зовнішній вигляд - висушені шматочки грибів.

Смак і запах - притаманний грибам та пастеризованому молоку, без сторонніх запахів та присмаків.

Приклади конкретного виконання

Приклад 1. Печериці інспектують, миють у проточній воді, варять протягом 10 хв., подрібнюють кубиками. Насіння гарбуза голонасінного підсушують при температурі 60 °С протягом 1 год, подрібнюють до консистенції борошна. Гриби з'єднують з подрібненим гарбузовим насінням та сухим знежиреним молоком, додають сіль, перемішують, масу висушують під дією псевдозрідженого віброкиплячого шару при температурі 55 °С протягом 1,5 години. Компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

гриби( печериці)	77
сухе знежирене молоко	10
насіння гарбуза	12
сіль	1

Приклад 2. Печериці інспектують, миють у проточній воді, варять протягом 12 хв., подрібнюють кубиками. Насіння гарбуза голонасінного підсушують при температурі 62 °С протягом 1 год., подрібнюють до консистенції борошна. Гриби з'єднують з подрібненим гарбузовим насінням та сухим знежиреним молоком, додають сіль, перемішують, масу висушують під дією псевдозрідженого віброкиплячого шару при температурі 65 °С протягом 2 годин. Компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

гриби( печериці)	74
сухе знежирене молоко	10
насіння гарбуза	15
сіль	1

Приклад 3. Печериці інспектують, миють у проточній воді, варять протягом 15 хв., подрібнюють кубиками. Насіння гарбуза голонасінного підсушують при температурі 65 °С протягом 1 год., подрібнюють до консистенції борошна. Гриби з'єднують з подрібненим гарбузовим насінням та сухим знежиреним молоком, додають сіль, перемішують, масу висушують під дією псевдозрідженого віброкиплячого шару при температурі 75 °С протягом 3 годин. Компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

гриби( печериці)	69
сухе знежирене молоко	10
насіння гарбуза	20
сіль	1

Аналіз даних показує, що оптимальним варіантом є приклад № 2, де кількість продукту (гарбузового насіння) - 15 %. Як збільшення так і зменшення цієї добавки негативно впливає на якісні характеристики напівфабрикату. При внесенні гарбузового насіння менше 12 % не відчувається терапевтичного ефекту, ця кількість не надає функціональності напівфабрикату. При додаванні насіння гарбуза більш 20 % з'являється дуже виражений характерний смак насіння гарбуза, який негативно впливає на органолептичні показники напівфабрикату.

Джерела інформації, використані при складанні заявки:

1. Пат. 50575 А А 23L1/28/ Спосіб одержання напівфабрикату з грибів /Крайнюк Людмила Миколаївна, Пивоваров Павло Петрович, М'ячикова Ніна Іванівна, № 2002021214, заявл. 14.02.2002, опубл. 15.10.2002 р., Бюл. № 10/2002.

2. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства /Авт.-сост. А.М. Беляева. - К.: Издательство А.С.К., 2007. - С. 1185 (прототип).