



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **108605**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 00382**

(22) Дата подання заявки: **18.01.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.07.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.07.2016, Бюл.№ 14**

(72) Винахідник(и):

**Біленька Ірина Ремівна (UA),
Голінська Яна Андріївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧЕВОГО ЖЕЛЕ "ПІКАНТНЕ"

(57) Реферат:

Спосіб приготування овочевого желе включає змішування овочевого соку з желюючим компонентом та цукром, розливання у форми та охолодження. Сік коренеплоду селери змішують з соком буряку або моркви, додають цукор, уварюють 30...35 хв., додають агар-агар, вдруге уварюють 3...5 хв., після чого додають лимонну кислоту та ванілін.

UA 108605 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, конкретно до кондитерського виробництва, а саме до технології приготування овочевого желе.

Відомий спосіб приготування желе, за яким агар-агар замочують протягом 40...60 хв., розчиняють, потім уварюють з цукром і патокою до вмісту сухих речовин 50...52 %, охолоджують до 40...50 °С, перемішують з харчовими барвниками та ароматизаторами, розливають у форми та охолоджують (див. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб., 2000. - 299 с.). Але даний спосіб має низку недоліків:

- низька харчова цінність та висока калорійність желе;
- наявність барвників та ароматизаторів;
- підвищений вміст желюючого компоненту, а саме - 1,03 % до маси готового продукту.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є спосіб приготування овочевого желе з томатного соку, що передбачає розчинення у киплячій воді желатину і цукру, охолодження до температури 60 °С, змішування з натуральним овочевим томатним соком, розливання у форми та охолодження (див. Сборник по лечебному питанию для диетсестер и поваров, Ленинград, Медицина, - 1984, рецептура № 96).

Даний спосіб вибрано прототипом. Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- використання як сировини овочевого соку (у прототипі - томатного);
- розчинення желюючого компоненту;
- розливання у форми;
- охолодження.

Однак овочеве желе, отримане за відомим способом, має низку суттєвих недоліків:

- високий вміст цукру;
- низька харчова цінність;
- незбалансований хімічний склад;
- збільшення часу приготування желе через повільне студнеутворення.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб приготування овочевого желе, в якому шляхом додавання нових компонентів, введення нових операцій та заміни желюючого компоненту, забезпечити підвищення харчової цінності, зниження калорійності, зменшення часу приготування желе.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі приготування овочевого желе "Пікантне", який включає змішування овочевого соку з желюючим компонентом та цукром, розливання у форми та охолодження тим, що сік коренеплоду селери змішують з соком буряку або моркви, додають цукор, уварюють 30...35 хв., додають агар-агар, вдруге уварюють 3...5 хв., після чого додають лимонну кислоту та ванілін, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

сік коренеплоду селери	44...49
сік моркви або буряку	15...28
цукор	32...35
агар-агар	0,20...0,30
лимонна кислота	0,03
ванілін	0,01.

При цьому сік буряку беруть у кількості 15...18 мас. %, а сік моркви - у кількості 22...28 мас. %.

Причиною-наслідковий зв'язок між одержаним технічним результатом і сукупністю суттєвих ознак, що заявляються, можна пояснити наступним.

В якості желюючого компоненту вибрано агар-агар - продукт, що отримують із бурих та червоних водоростей. Він не потребує особливих умов для студнеутворення, таких як кислотність, концентрація цукру, не має запаху та смаку. При застосуванні агар-агару отримують продукт зі стійкою структурою, що додатково збагачений мінеральними солями, полісахаридами, піровиноградною кислотою.

Для зниження калорійності, збагачення продукту цінними біологічно активними речовинами, поліпшення та надання оригінальних органолептичних властивостей використовують овочеві соки - коренеплоду селери, буряку або моркви.

Коренеплід селери, який містить важливі мінерали: калій, цинк, кальцій, залізо, фосфор, магній, а також вітамін С, вітаміни групи В, РР, Е і провітамін А.

Наявність каротину, в поєднанні з вітаміном С, харчовими волокнами і калієм, наділяє коренеплід селери здатністю попереджати новоутворення в організмі.

Ефірне масло, що міститься в коренеплоді селери, здатне стимулювати секрецію шлункового соку, а слиз, якій міститься в коренеплодах селери, здатен обволікати слизову оболонку шлунку, знімаючи тим самим її запалення і зменшуючи біль.

Готують желе "Пікантне" наступним чином.

5 Підготовлюють коренеплоди (селери, моркви або буряку). Підготовлені коренеплоди подрібнюють на шматочки розміром 5...10 мм. Бланшують парою протягом 10...15 хвилин (окремо), після чого вилучають соки. Отримані соки коренеплоду селери та буряку або моркви фільтрують.

10 Після цього сік коренеплоду селери змішують із соком буряку або моркви та додають цукор (згідно рецептури). Після дозування отриману масу уварюють протягом 30...35 хвилин. Потім додають агар-агар та уварюють ще 3...5 хвилин. По закінченню варіння додають лимонну кислоту та ванілін, у теплому виді розливають по заздалегідь приготовленим формам та охолоджують до утворення застиглої маси.

Приклади приготування желе "Пікантного" на основі соку селери.

15 Приклад 1

20 Попередньо підготовлені коренеплоди селери та буряку подрібнюють на шматочки 5...10 мм, бланшують парою на протязі 10 хв., вилучають сік. Потім отриманий сік фільтрують, змішують сік селери - 48,03 % із соком буряку - 17,45 % та додають цукор - 34,21 %. Після дозування отриману масу уварюють протягом 30 хв. Потім додають 0,27 % агар-агару, та уварюють ще 2 хв. По закінченні варіння, вносять 0,03 % лимонної кислоти та 0,01 % ваніліну, у теплому виді розливають по заздалегідь приготовленим формам та охолоджують до утворення застиглої маси.

Приготовлене за прикладом 1 овочеve желе "Пікантне" має злагоджений та гармонійний смак і аромат, яскраво-рожевий колір, не розшаровується.

25 Приклад 2

30 Попередньо підготовлені коренеплоди селери та моркви подрібнюють на шматочки 5...10 мм, бланшують парою протягом 15 хв., вилучають сік. Потім отриманий сік фільтрують, змішують сік селери - 44,37 % із соком моркви - 22,1 % та додають цукор - 33,27 %. Після дозування отриману масу уварюють протягом 35 хв. Потім додають 0,22 % агар-агару, та уварюють ще 3 хв. По закінченні варіння, вносять 0,03 % лимонної кислоти та 0,01 % ваніліну, у теплому виді розливають по заздалегідь приготовленим формам та охолоджують до утворення застиглої маси.

Приготовлене за прикладом 2 овочеve желе "Пікантне" має приємний смак та аромат, солодке, привабливе на вигляд, помаранчевий колір, не розшаровується.

35 Отримані таким чином желе мають оригінальні органолептичні показники, порівняно високу біологічну цінність, низьку калорійність, стійке яскраве забарвлення, не розшаровуються в процесі зберігання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40

1. Спосіб приготування овочевого желе, який включає змішування овочевого соку з желуючим компонентом та цукром, розливання у форми та охолодження, який **відрізняється** тим, що сік коренеплоду селери змішують з соком буряку або моркви, додають цукор, уварюють 30...35 хв., додають агар-агар, вдруге уварюють 3...5 хв., після чого додають лимонну кислоту та ванілін, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

45

сік коренеплоду селери	44...49
сік моркви або буряку	15...28
цукор	32...35
агар-агар	0,20...0,30
лимонна кислота	0,03
ванілін	0,01.

2. Спосіб приготування овочевого желе за п. 1, який **відрізняється** тим, що сік буряку беруть у кількості 15...18 мас. %, а сік моркви - у кількості 22...28 мас. %.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601