



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **113960** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 19/00
A23L 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 08122	(72) Винахідник(и): Волгін Олег Олександрович (UA), Стаценко Ганна Олександрівна (UA), Валько Микола Іванович (UA), Стоянова Ольга Вікторівна (UA), Зубкова Катерина Віталіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.07.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.02.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.02.2017, Бюл.№ 4	(73) Власник(и): ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, Бериславське шосе, 24, м. Херсон-8, 73008 (UA)

(54) КОНСЕРВИ "ОГІРКИ МАРИНОВАНІ З ГІРЧИЦЕЮ"

(57) Реферат:

Консерви містять огірки, різані на чотири рівні частини, сіль, оцет столовий 9 %. Додатково містять суху гірчицю, цукор, соняшникову рафіновану олію, перець червоний молотий та часник.

UA 113960 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва овочевих закусочних консервів.

Відомі консерви "Огірки мариновані" (Справочник по производству консервов - т. 4. - Консервы из растительного сырья /Под ред. В.И. Рогачева. - М.: Пищевая промышленность, 1974. - с. 231-234 - аналог), які містять огірки цілі, лавровий лист, гвоздику, перець духмянний, перець чорний, воду, сіль, оцет.

Недоліком цього рецепту є зменшенні органолептичні властивості та недостатня харчова цінність продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача створити консерви "Огірки мариновані з гірчицею", в якій за рахунок рецептурних особливостей можливо було б поліпшити органолептичні властивості та харчову цінність продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в консервах "Огірки мариновані з гірчицею", які містять огірки, різані на чотири рівні частини, сіль, оцет столовий 9 %, згідно з корисною моделлю, додатково містять суху гірчицю, цукор, соняшникову рафіновану олію, перець червоний мелотий та часник, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

огірок	75
оцет столовий 9 %	7,55
цукор	7,5
соняшникова рафінована олія	7,5
сіль	0,75
часник	0,75
суха гірчиця	0,75
перець червоний мелотий	0,20.

На відміну від аналога, в запропонованій корисній моделі є використання гірчиці, червоного перцю та часнику. Цей кількісний склад компонентів дозволяє поліпшити органолептичні властивості та харчову цінність продукту.

Огірки містять органічні кислоти, клітковину, моно- і дисахариди, крохмаль, пектин, вітаміни (А, В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, С, Е, Н, К, РР), β-каротин, холін. Крім цього, даний овоч містить в своєму складі значну кількість мінеральних речовин, які мають величезне значення для людини.

Макроелементи (мг на 100 г): К-140, Са - 25, Mg-14, Na-8, P-40, Cl-25.

Мікроелементи (мг на 100 г): Fe-0,6, I-0,003, Co - 0,001, Mn-0,2, Cu-0,1, Mo - 0,001, F-0,018, Zn-0,2, Se-0,0003.

Огірки, при правильному і помірному використанні в їжу можуть надати користь організму, а іноді навіть сприяти одужанню від деяких захворювань. Огірки складаються на 95 % з води, але в них містяться вітамінів груп А, В, С, Е, Н, К і РР, різні мікроелементи та ферменти, призначені для кращого засвоєння білків тваринного походження. Крім насиченого ряду вітамінів в огірках є і багатий мікроелементний склад, в якому є йод, мідь, цинк, калій, кальцій, залізо, фосфор і багато інші речовини, для поліпшення травлення в огірку містяться кислоти (фолієва та кавова) і клітковина. Огірки покращують обмін речовин і мають здатність розчиняти камені в жовчному міхурі і сольові відкладення у нирках.

Гірчиця містять більше 25 % білка, близько 35 % жирів (в основній масі це ненасичені жирні кислоти), ефірну олію, ферменти, глікозиди, харчові волокна, а також мікро- і макроелементи: калій, цинк, магній, залізо, кальцій, натрій. Також міститься багато вітамінів (А, В, Е, РР, причому вітамін А зберігається в ній більше півроку). Жировий компонент представляють ерукова, ліноленова, олеїнова, лінолева, арахісова кислоти. Глікозиди синальбін і снігрин, які знаходяться в гірчиці, допомагають при лікуванні кашлю і бронхітів.

Користь гірчиці в тому, що вона покращує апетит і надає їжі неповторний смак. Гірчицю корисно їсти для апетиту, вона розщеплює жири і покращує переварювання білкової їжі, при цьому активізується обмін речовин, поліпшується слиновиділення. Головні корисні властивості гірчиці - це антимікробна, антигрибкова і протизапальна і антиоксидантна дія. Дуже корисно вживати в їжу гірчицю під час простудних захворювань, вона допомагає при кашлі і ларингіті, широко використовується як зігріваючий і подразнюючий засіб, що підсилює кровообіг в організмі. Існує користь гірчиці і для нервової системи, її вживання стимулює кровообіг мозку, підсилює кмітливості і покращує пам'ять.

Спосіб приготування консервів

Огірки добре очищають від домішок і інспектують. Повністю вибраковуюються в'ялі, недозрілі, перезрілі, пошкоджені шкідниками і гнилі екземпляри. Потім миють і замочують у холодній воді на 5-6 годин для ущільнення консистенції плодів. При цьому із тканин огірків видаляється повітря. Після замочування нарізають на чотири частини. Далі заливають огірки маринадом,

який містить: цукор, сіль, соняшникова рафінована олія, суха гірчиця, часник та мелений червоний перець. Перемішуємо та залишаємо на 4 години.

Після чого огірки фасують, закладаючи в скляну тару, заливають маринадом (цукор, сіль, соняшникова рафінована олія, суха гірчиця, часник та мелений червоний перець). Закупорюють та подають на стерилізацію (20 хв. при 100 °С). Після стерилізації подають на зберігання.

Отримані консерви мають привабливий оливковий колір; запах приємний, характерний для маринованих овочів. Смак гіркувато-солодкуватий, властивий маринованим овочам, яскраво виражений смак огірків, відчувається присутність гірчиці в маринаді, а часник з червоним перцем дають гарний гострий присмак та приємний аромат.

Консерви "Огірки мариновані з гірчицею" відрізняються високими органолептичними показниками за рахунок сприятливого поєднання цукрів та кислот і добре вираженого аромату і смаку маринаду.

Дегустаційна оцінка - 4,8 бала.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Консерви, які містять огірки, різані на чотири рівні частини, сіль, оцет столовий 9 %, які **відрізняються** тим, що додатково містять суху гірчицю, цукор, соняшкову рафіновану олію, перець червоний молотий та часник, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

огірок	75
оцет столовий 9 %	7,55
цукор	7,5
соняшникова рафінована олія	7,5
сіль	0,75
часник	0,75
суха гірчиця	0,75
перець червоний молотий	0,20.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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