



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86211** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A01F 25/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 04323	(72) Винахідник(и): Найченко Володимир Михайлович (UA), Миронюк Сергій Степанович (UA)
(22) Дата подання заявки: 05.04.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2013	(73) Власник(и): Найченко Володимир Михайлович, вул. Герцена, 28, кв. 6, м. Умань, Черкаська обл., 20300 (UA), Миронюк Сергій Степанович, вул. Герцена, 28, кв. 6, м. Умань, Черкаська обл., 20300 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2013, Бюл.№ 24	

(54) СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДІВ БАКЛАЖАНА З ПОПЕРЕДНЬОЮ ОБРОБКОЮ

(57) Реферат:

Спосіб зберігання плодів баклажана з попередньою обробкою. Відповідно до корисної моделі в приміщенні товарної обробки плоди занурюють в 0,05-0,1 % розчин препарату Полідез-20 на 1-2 хв, а потім обдувають потоком повітря.

UA 86211 U

Корисна модель стосується галузі сільського господарства, а саме - способу зберігання сільськогосподарської продукції із подальшою промисловою переробкою.

Відомий спосіб зберігання плодів баклажана згідно ДСТУ 2660-94 передбачає попередню підготовку: плоди збирають у технічній стадії стиглості, сортують і укладають у ящикові піддони, які розміщують у холодильні камери для подальшого зберігання не більше 15 діб за температури 7-10 °C і відносній вологості повітря 85-90 %.

Задача запропонованої корисної моделі - подовження терміну зберігання плодів баклажана, оброблених новим антибактеріальним препаратом Полідез-20.

Суть способу: включає в технологію додаткову операцію - обробку баклажанів робочим розчином Полідез-20 перед закладанням їх на зберігання. Препарат Полідез-20, активною речовиною якого є суміш солей полігексаметиленхлориду та полігексаметиленфосфату, має широкий спектр біоцидної активності щодо мікроорганізмів, екологічно безпечний, має пролонговану дію, повну розчинність у воді, відсутність кольору, запаху. Здатний до біологічного розкладання в навколишньому середовищі.

Відповідно до корисної моделі, в приміщенні товарної обробки ящикові піддони з плодами занурюють в розчин препарату Полідез-20 на 1-2 хв, з наступним обдуванням повітрям.

Після висихання на поверхні плодів утворюється полімерна плівка, що захищає їх від проникнення фітопатогенних мікроорганізмів. При цьому гальмуються біологічні, фізико-хімічні процеси, знижуються природні втрати.

Приклад

Плоди баклажана згідно вимог стандарту (ДСТУ 2660-94 "Баклажани свіжі". Технічні умови) збирають у суху погоду в технічній стадії стиглості, сортують, пакують насипом масою 200-250 кг у підготовлені ящикові піддони, які транспортують в приміщення товарної обробки. Ящикові піддони з плодами занурюють в 0,05-0,1 % розчин препарату Полідез-20 на 1-2 хвилини.

Після чого дають можливість стекти розчину, з наступним обдуванням потоком повітря.

Оброблену сировину направляють на зберігання у холодильну камеру, в якій підтримується температура 7-10 °C і відносна вологість повітря 85-90 %. При цих умовах сировина зберігається до 30 діб. Після зберігання баклажани поступають на промислову переробку, де в процесі миття в мийній машині препарат легко змивається водою.

В табл. 1 наведено порівняльні дані параметрів та режимів відомого і запропонованого способів обробки та зберігання плодів баклажана.

Таблица 1

Параметри та режими зберігання плодів баклажана

Спосіб зберігання	Попередня обробка	Температура зберігання, °C	Відносна вологість повітря при зберіганні, %	Тривалість зберігання, доба
Відомий	Плоди баклажана технічного ступеня стиглості сортують, укладають у ящикові піддони і направляють на зберігання	7-10	85-90	до 15
Запропонований	Зібрані плоди сортують і укладають у ящикові піддони, які занурюють в 0,05-0,1 % розчин препарату Полідез-20 на 1-2 хв, дають можливість стекти розчину, а потім обдувають потоком повітря і направляють на зберігання.	7-10	85-90	до 30

Показники якості плодів баклажана після зберігання наведено в табл. 2 і 3.

Таблиця 2

Органолептична оцінка якості плодів баклажана після зберігання, бали

Показники	За відомим способом		За пропонуваним способом		НІР ₀₅
	до зберігання	після 15 діб зберігання	до зберігання	після 30 діб зберігання	
Зовнішній вигляд	4,60	4,20	4,60	4,28	0,22
Консистенція м'якуша	4,40	4,08	4,40	4,16	0,21
Забарвлення м'якуша	4,50	4,30	4,50	4,36	0,22
Середній бал	4,50	4,19	4,50	4,27	0,22

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники якості плодів баклажана після холодильного зберігання

Показник	За відомим способом		За пропонуваним способом		Збереженість якості, %	НІР ₀₅
	до зберігання	після зберігання	до зберігання	після зберігання		
Масова частка, %:						
- сухих розчинних речовин	5,20	4,82	5,20	4,98	3,3	0,25
- титрованих кислот(в розрахунку на яблучну кислоту)	0,20	0,16	0,20	0,18	12,5	0,01
- загальних цукрів	3,40	3,06	3,40	3,21	4,9	0,16
Вміст аскорбінової кислоти, мг/100г:	5,14	3,20	5,14	3,40	6,3	0,21

- 5 При зберіганні баклажанів з попередньою обробкою одержано плоди, що за товарною якістю, яка нормуються стандартом, не поступаються плодам баклажана відомого способу зберігання. Завдяки використанню препарату Полідез-20 тривалість зберігання баклажанів подовжується в два рази. Плоди після зберігання мають вищу товарну якість, зокрема, сухих розчинних речовин - на 3,3 %, титрованих кислот - на 12,5, загальних цукрів - на 4,9, аскорбінової кислоти - на 6,3 % більше, ніж за відомим способом.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Спосіб зберігання плодів баклажана з попередньою обробкою, який **відрізняється** тим, що в приміщенні товарної обробки плоди занурюють в 0,05-0,1 % розчин препарату Полідез-20 на 1-2 хв, а потім обдувають потоком повітря.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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

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