



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89188** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A01N 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 13596	(72) Винахідник(и): Подпрятів Григорій Іванович (UA), Скалецька Любов Федорівна (UA), Завадська Оксана Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.11.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2014	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2014, Бюл.№ 7	

(54) СПОСІБ СОЛІННЯ МОРКВИ

(57) Реферат:

Спосіб соління моркви включає миття коренеплодів, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, вкладання у тару, заливання сольовим розчином та послідууючої ферментації. Додатково додаються зелені черешки та сухе листя селери, сухе коріння хрону та розсіл з 4 %-го розчину кухонної солі та води.

UA 89188 U

Корисна модель належить до галузей: сільського господарства та харчової промисловості.

Відомий спосіб (Орлов Н.П. Производство, хранение и реализация солено-квашеных овощей и плодов // Н.П. Орлов. - Киев, "Урожай", 1989. - С. 105-106), що складається з миття коренеплодів, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, витримування протягом 30 хв. у розчині гіпохлориту натрію, промивання водою, вкладання у тару, заливання 5 %-м сольовим розчином з послідуною ферментацією за температури +18-26 °С протягом 10-14 діб.

Недоліком відомого способу є отримання солоної моркви з недостатньо вираженим запахом, прісним, солоним смаком та низьким вмістом вітаміну С, враховуючи те, що у свіжих коренеплодах моркви його накопичується лише 5-10 мг на 100 г. Крім того, значна частина його втрачається в процесі підготовки сировини до переробки - очищення та подрібнення. Особливу цінність коренеплоди моркви мають завдяки високому вмісту провітаміну А - каротину, якого вони накопичують найбільше серед овочевих (6-20 мг %). Більша кількість каротину в процесі ферментації залишається у солоній продукції.

Для розширення асортименту консервів підвищеної біологічної цінності з високими смаковими якістьми пропонується спосіб соління нових видів солоної продукції моркви, при виробництві до якої додають зелені черешки та сухі листки селери, сухе коріння хрону.

Задача вирішується наступним чином: миття коренеплодів моркви, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, згідно з корисною моделлю, додатково додають сухі листки і свіжі черешки селери, коріння хрону, заливають 4 %-м розчином кухонної солі та води з послідуною ферментацією за температури + 18-26 °С протягом 10-14 діб.

Спосіб здійснюється наступним чином.

Підготовка коренеплодів до соління включає наступні процеси: миття, сортування за якістю, очищення, повторне миття, доочищення.

Міють коренеплоди до повного видалення з їх поверхні всіх забруднень. У разі значної забрудненості (наявності прилиплої ґрунту) коренеплоди попередньо замочують на 30-40 хв.

Для соління придатні свіжі, здорові, стандартні коренеплоди у стані тургору. Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром 2,5-6,0 см. Коренеплоди сортують за якістю на сортувальних столах чи інспекційних транспортерах, видаляючи всі: дефектні, потворні, розгалужені екземпляри, пошкоджені шкідниками чи хворобами, тріснуті та з відкритою серцевиною.

Після сортування коренеплоди очищують від шкірки та ополіскують проточною водою під душем при тиску води 0,2-0,3 МПа. За потреби здійснюють доочищення коренеплодів з наступним миттям.

Свіжі черешки та сухі листки селери, сухе коріння хрону інспектують, міють, за потреби ріжуть на куски.

Підготовлену таким чином моркву вкладають у тару, рівномірно пересипаючи підготовленими прянощами, заливають розсолом 4 %-ої концентрації та закривають капроновими кришками.

Ферментацію моркви здійснюють за температури +18-26 °С протягом 10-14 діб. Починаючи з 5-ої доби, щоденно визначають титровану кислотність у перерахунку на молочну кислоту, а також рН розчину. При досягненні кислотності розсолу 07 % чи рН 3,8, продукцію переміщують на зберігання у сховища з температурою 0-+2 °С.

У таблиці наведено аналіз рецептур підготовленої сировини для виготовлення солоної моркви.

Аналізуючи дані таблиці, ми бачимо, що для приготування 100 кг моркви відомим способом потрібно використати 95 кг підготовлених коренеплодів та 5 кг кухонної солі.

Таблиця

Аналіз рецептур підготовленої сировини
для виготовлення солоної моркви, % (кг на 100 кг готової продукції)

Назва сировини	Варіанти рецептури				
	відома	запропоновані			
		1	2	3	4
Коренеплоди моркви	95	94	93,5	93,0	93,0
Зелені черешки селери	-	-	2,5	-	1,0
Сухі листки селери	-	2,0	-	1,0	-

Продовження таблиці

Суше коріння хрону	-	-	-	2,0	2,0
Кухонна сіль	5	4,0	4,0	4,0	4,0

5 Пропонований спосіб передбачає різні варіанти додавання прянощів у певних пропорціях та 4 %-й розчин кухонної солі та води для розсолу. Зокрема, для покращення смакових якостей та підвищення біологічної цінності готової продукції при використанні 1 та 2 варіантів рецептур додають 2,0 % сухих листків селери та 2,5 % - свіжих черешків; 3 та 4 варіанти рецептур передбачають змішування свіжих черешків та сухого листя селери (1 %) з корінням хрону (2,0 %).

10 Відомо, що солоні овочі мають добрі дієтичні, лікувальні та смакові властивості. У процесі підготовки сировини до соління не застосовують теплової обробки, тому більша частина вітамінів та біологічно-цінних речовин зберігаються. Пропонований спосіб соління моркви дає можливість вживати коренеплоди в їжу без подальшої кулінарної обробки. Завдяки застосуванню пропонованого способу соління моркви можна отримувати продукцію з високими смаковими якостями та підвищеною біологічною цінністю.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Спосіб соління моркви, що включає миття коренеплодів, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, вкладання у тару, заливання сольовим розчином та послідууючої ферментації за температури +18-26 °С протягом 10-14 діб, який **відрізняється** тим, що додатково додаються зелені черешки та сухе листя селери, сухе коріння хрону та розсіл з 4 %-го розчину кухонної солі та води.

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