



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **89189** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23B 7/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 13597	(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 БУРЯКА СТОЛОВОГО

(57) Реферат:

Спосіб соління буряка столового складається із миття коренеплодів, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, вкладання у тару, заливання сольовим розчином та подальшої ферментації за температури +18-24 °С протягом 12-15 діб. Додатково додається свіже чи сухе листя селери 2 %, сухе листя смородини 2 %, сухе коріння хрону 1 % та розсіл з 2 %-го розчину кухонної солі та води.

UA 89189 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. 106-108), що складається з миття коренеплодів, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення повторного ополіскування, додавання зубчиків часнику (4 %), свіжих листків селери (5 %), стручків гірко перцю (4 %), вкладання у тару, заливання 3 %-м сольовим розчином з подальшою ферментацією за температури +18-24 °С протягом 12-15 діб.

Недоліком відомого способу є отримання солоного буряку недостатньо пружної консистенції, прісним, солонуватим смаком та досить низьким вмістом вітаміну С. Внаслідок додавання до підготовлених коренеплодів буряка столового зубчиків часнику та свіжих листків селери у кількості 5 % готова продукція характеризується досить різким запахом.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту консервів з високими органолептичними властивостями та біологічною цінністю пропонується новий спосіб соління продукції буряка столового, при виробництві якого додають свіжі та сухі листки селери (2 %), сухі листки смородини та сухе коріння хрону (1 %).

Поставлена задача вирішується тим, що запропонований спосіб включає: миття коренеплодів буряка столового, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, згідно з корисною моделлю додатково додають сухі та свіжі листки селери (2 %), сухі листки смородини, сухе коріння хрону (1 %), заливають 2 %-м розчином кухонної солі та води з подальшою ферментацією за температури +18-24 °С протягом 12-15 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 у воді.

Для соління придатні свіжі, здорові, стандартні коренеплоди, з гладенькою шкіркою, без пошкоджень. М'якоть коренеплодів має бути соковита, темно-червона з різними відтінками, характерна певному ботанічному сорту. Непридатні для соління коренеплоди в'ялі, зморшкуваті, загнилі, підмерзлі, пошкоджені гризунами. За біохімічним складом більш придатні коренеплоди, що містять більше бетаїну та менше клітковини.

Коренеплоди сортують за якістю на сортувальних столах чи інспекційних транспортерах. Після сортування коренеплоди очищують від шкірки, запобігаючи втратам, та ополіскують водою. За потреби здійснюють доочищення коренеплодів з наступним миттям.

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

Підготовлені таким чином коренеплоди буряка столового вкладають у тару, рівномірно пересипаючи підготовленими прянощами, заливають розсолу 2 %-ої концентрації та закривають капроновими кришками.

Ферментацію буряка здійснюють за температури +18-24 °С протягом 12-15 діб. Ознакою початку бродіння коренеплодів є поява на поверхні бульбашок газу.

У процесі бродіння контролюють накопичення молочної кислоти, кількість якої має становити не менше 0,7 %. При досягненні кислотності розсолу 07 % продукцію переміщують на зберігання у приміщення з температурою від -1 до +4 °С.

У таблиці наведено аналіз рецептур підготовленої сировини для виготовлення солоних буряків столових.

Таблиця

Аналіз рецептур підготовленої сировини і матеріалів
для виготовлення солоної продукції буряка столового, % (кг на 100 кг готової продукції)

Назва сировини і матеріалів	Варіанти рецептури			
	відома	запропоновані		
		1	2	3
Коренеплоди буряка столового	93,0	95,0	95,0	95,0
Зелені листки селери	5,0	-	2,0	-
Сухі листки селери	-	2,0	-	-
Сухі листки смородини	-	-	-	2,0
Сухе коріння хрону	-	1,0	1,0	1,0
Кухонна сіль	3,0	2,0	2,0	2,0

Аналізуючи дані таблиці, ми бачимо, що для приготування 100 кг солоного буряка столового відомим способом потрібно використати 93 кг підготовлених коренеплодів, 5 кг зелених листків селери та 3 кг кухонної солі. Пропоновані способи соління передбачають додавання 1 % сухого коріння хрону, що покращуватиме не тільки смакові властивості продукції, а й консистенцію солоних коренеплодів. Крім коріння хрону передбачається додавання 2 % сухих чи свіжих листків селери (1 та 2 рецептури) чи сухих листків смородини в такій же кількості (3 рецептура). У всіх варіантах способів соління підготовлену сировину заливають розсолом з 2 %-го розчину кухонної солі та води.

Ферментовані коренеплоди буряка столового мають високі органолептичні властивості, можуть бути використані для вживання без додаткової кулінарної обробки, а запропонований спосіб дозволить отримати солону продукцію буряка столового, що характеризується високою біологічною цінністю та смаковими властивостями, є натуральним продуктом, що містить значну кількість нутрієнтів, і може бути віднесена до продуктів функціонального харчування.

15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб соління буряка столового, що складається із миття коренеплодів, сортування їх за якістю, очищення від шкірки, ополіскування, доочищення, вкладання у тару, заливання сольовим розчином та подальшої ферментації за температури +18-24 °C протягом 12-15 діб, який **відрізняється** тим, що додатково додається свіже чи сухе листя селери 2 %, сухе листя смородини 2 %, сухе коріння хрону 1 % та розсіл з 2 %-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