



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119626** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)

**A23L 19/00**

**A23L 5/00**

**A21D 13/00**

**A21D 13/30** (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 04763**

(22) Дата подання заявки: **17.05.2017**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.09.2017**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.09.2017, Бюл.№ 18**

(72) Винахідник(и):

**Волков Валерій Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

**Волков Валерій Іванович,**  
вул. Вершинна, 1, м. Одеса, 65122 (UA)

(74) Представник:

**Скачко Валерій Анатолійович, реєстр.**  
**№50**

## (54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ПРОДУКТУ З ГАРБУЗА

(57) Реферат:

Спосіб отримання кулінарного продукту з гарбуза включає відбір та підготовку гарбуза, його бланшування, деструкцію, введення інгредієнтів та пакування. Відбір гарбуза здійснюють з близьким ароматом, бланшування здійснюють на пару при температурі 90-95 °С до досягнення температури бланшування усієї маси гарбуза при одночасній деструкції шляхом перемішування.

UA 119626 U



Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, та може бути використана для обробки гарбуза для отримання продукту, який використовується як наповнювач для борошняних кулінарних виробів: плачинд, пирогів та інше.

З існуючого рівня техніки, який відноситься до розглянутої галузі, найбільш близьким, по сукупності ознак, до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб отримання продукту з гарбуза, за яким здійснюють підготовку, що включає відбір та перебирання гарбуза, мийку, інспектування та подрібнювання, після чого здійснюють термічну обробку бланшуванням протягом 15-20 хвилин при температурі 105 °С, потім протирають двічі, змішують з іншими компонентами, протирають й уварюють до наявності 10 % сухих речовин, потім отримане пюре гомогенізують, підігрівують до температури 80-85 °С та консервують (Сборник технологических инструкций по производству консервов т. 2, М. «Пищевая промышленность», 1977 г., стор. 328-343).

Корисна модель, яка заявляється, збігається з відомим способом отримання продукту з гарбуза за наступній сукупністю суттєвих ознак: включає відбір та підготовку гарбуза, його бланшування, деструкцію, введення інгредієнтів та пакування.

Однак відомий спосіб отримання продукту з гарбуза не забезпечує технічного результату корисної моделі, яка заявляється, що обумовлено сукупністю операцій по його здійсненню, а саме, наявність операції уварки, що приводить до погіршення якості кінцевого продукту внаслідок руйнування його біологічно активних речовин, наявність повторної теплової обробки, а також гомогенізація, після змішування усіх інгредієнтів рецептури, монотонний смак та аромат, який властивий гарбузу у отриманого продукту, та гомогенна структура отриманого продукту, внаслідок чого його неможливо застосування у борошняних výroбах (плачинди, пироги та інше), що обумовлено низки вмістом сухих речовин.

Задача, на рішення якої спрямована корисна модель, полягає в удосконаленні відомого способу отримання продукту з гарбуза шляхом зміни операцій та режимів їх проведення, що забезпечить отримання гетерогенної маси при одночасному підвищенні вмісту сухих речовин та оригінальний мускатний відтінок у ароматі і смаку отриманого кулінарного продукту, що забезпечить придатність отриманого кулінарного продукту для використання у харчової промисловості для виготовлення борошняних виробів.

Поставлена задача вирішується у способі отримання продукту з гарбуза, який включає відбір та підготовку гарбуза, його бланшування, деструкцію, введення інгредієнтів та пакування тим, що згідно корисної моделі, відбір гарбуза здійснюють з близьким ароматом, бланшування здійснюють на пару при температурі 90-95 °С до досягнення температури бланшування усієї маси гарбуза при одночасній деструкції шляхом перемішування.

Корисна модель, що заявляється, в обсязі сукупності суттєвих ознак, забезпечує технічний результат, який полягає у отриманні гетерогенної маси при одночасному підвищенні вмісту сухих речовин та оригінальний мускатний відтінок у ароматі і смаку отриманої пасти, що забезпечить придатність отриманого продукту для використання у харчової промисловості для виготовлення борошняних виробів.

Додатковий технічний результат, який полягає у забезпеченні продукту оригінального мускатного відтінку у ароматі і смаку, досягається тим, що введення інгредієнтів, за які використовують цукор та ванілін, в кількості, кг на 100 кг гарбуза:

цукор	10,00-15,00
ванілін	0,072-0,120

здійснюють перед бланшуванням.

Запропонований спосіб отримання кулінарного продукту з гарбуза здійснюють наступним чином.

Здійснюють відбір плодів гарбуза, вибираючи їх за близькістю аромату та смакових властивостей, після чого відібрані плоди мийуть та подрібнюють, змішують інгредієнти згідно з рецептурою, кг на 100,00 кг гарбуза:

цукор	10,00-15,00
ванілін	0,072-0,120 кг.

Отриману суміш поміщують у ємність і здійснюють бланшування на пару при температурі 90-95 °С до досягнення температури у середині суміші температури бланшування при одночасній деструкції шляхом перемішування мішалкою при 40 обертах, після чого варять до м'якої консистенції при температурі бланшування на протязі, в залежності від маси суміші, 30-50 хв. та завантажують у тару и охолоджують до 0 - +5 °С.

Отриманий продукт з гарбуза має гетерогенну масу з достатній вміст сухих речовин для використання її для начинки борошняних кулінарних виробів (плачинди, пироги та інше), та має у смаку та ароматі мускатні тон.

Приклад 1.

Здійснюють спосіб отримання кулінарного продукту з гарбуза здійснюють наступним чином.

Здійснюють відбір плодів гарбуза, вибираючи їх за близькістю аромату та смакових властивостей, після чого відібрані плоди миють та подрібнюють, змішують інгредієнти згідно з рецептурою, кг на 100 кг гарбуза:

цукор	10,00
ванілін	0,072.

5 Отриману суміш поміщають у ємність і здійснюють бланшування на пару при температурі 90 °С до досягнення температури у середині суміші температури бланшування при одночасній деструкції шляхом її перемішування мішалкою при 40 обертах, після чого варять до м'якої консистенції при температурі бланшування на протязі, в залежності від маси суміші, 30-50 хв. та завантажують у тару и охолоджують до 0 - +5 °С.

10 Отриманий кулінарний продукт з гарбуза має гетерогенну структуру з достатній вміст сухих речовин для використання її для начинки борошняних кулінарних виробів (плачинди, пироги та інше), та має у смаку та ароматі мускатні тон.

Приклад 2.

15 Здійснюють спосіб отримання продукту з гарбуза здійснюють аналогічно, як у прикладі 1, за винятком кількісного вмісту компонентів, для чого використовують, кг:

гарбуз	100,00
цукор	15,00
ванілін	0,12

та температури обробки - бланшування і всі інші термічні процеси здійснюють при температурі 95 °С.

20 Отриманий продукт з гарбуза має гетерогенну масу з достатній вміст сухих речовин для використання її для начинки борошняних кулінарних виробів (плачинди, пироги та інше), та має у смаку та ароматі мускатні тон.

Приклад 3.

Здійснюють спосіб отримання продукту з гарбуза здійснюють аналогічно, як у прикладі 1, за винятком кількісного вмісту компонентів, для чого використовують, кг:

гарбуз	100,00
цукор	9,00
ванілін	0,065

25 та температури обробки - бланшування і всі інші термічні процеси здійснюють при температурі 85 °С.

Отриманий продукт з гарбуза хоча має достатній вміст сухих речовин для використання її для начинки борошняних кулінарних виробів (плачинди, пироги та інше), однак отриманий продукт не має вираженого гетерогенного характеру при відсутності мускатний тон у смаку та ароматі.

30 Приклад 4.

Здійснюють спосіб отримання продукту з гарбуза здійснюють аналогічно, як у прикладі 1, за винятком кількісного вмісту компонентів, для чого використовують, кг:

гарбуз	100,00
цукор	16,00
ванілін	0,13

та температури обробки - бланшування і всі інші термічні процеси здійснюють при температурі 100 °С.

35 Отриманий кулінарний продукт з гарбуза хоч і має достатній вміст сухих речовин для використання її для начинки борошняних кулінарних виробів (плачинди, пироги та інше), однак має гомогенну структуру і різко виражений ванільний тон у смаку та ароматі.

#### 40 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб отримання кулінарного продукту з гарбуза, який включає відбір та підготовку гарбуза, його бланшування, деструкцію, введення інгредієнтів та пакування, який **відрізняється** тим, що відбір гарбуза здійснюють з близьким ароматом, бланшування здійснюють на пару при температурі 90-95 °С до досягнення температури бланшування усієї маси гарбуза при одночасній деструкції шляхом перемішування.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що додатково проводять введення цукру та ваніліну, в кількості, кг на 100 кг гарбуза:

цукор 10,00-15,00  
ванілін 0,072-0,120,  
яке здійснюють перед бланшуванням.

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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