



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **46757** (13) **U**  
(51) МПК (2009)  
A23B 7/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЗАКУСОЧНИХ КОНСЕРВІВ З КВАСОЛІ

1

2

(21) u200904982

(22) 20.05.2009

(24) 11.01.2010

(46) 11.01.2010, Бюл.№ 1, 2010 р.

(72) БАЛЯ ЛІЛІЯ ВІКТОРІВНА, ЖУК ВАЛЕНТИНА  
АНАТОЛІЙВНА

(73) ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ  
КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

(57) Спосіб виробництва закусочних консервів з  
квасолі, що передбачає підготовку сировини та  
виробництво за традиційною технологією, який  
**відрізняється** тим, що використовують тільки  
овочеві компоненти.

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, до консервної галузі.

Відомі способи виробництва значного асортименту закусочних консервів, які передбачають очищення, миття, бланшування овочевих компонентів, змішування солі, цукру, томат-продуктів, олії, фасування, закупорювання та стерилізацію [ГОСТ 1016-72 Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе].

Недоліком існуючих способів виробництва закусочних консервів «Овочі в томатному соусі» є те що до їх складу входять масло соняшникове, масло салатне бавовняне, масло бавовняне рафіноване, масло соєве рафіноване, тому вони мають високу калорійність і не можуть бути рекомендовані для дієтичного та профілактичного харчування.

Поставлене завдання досягається тим, що моркву (наприклад) для консервів не обжарюють в рослинному маслі, а додають в якості морквяного

пюре, також додають гарбузове пюре та яблучне пюре при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1 тону продукції, кг:

Квасоля зернова біла	480,0
Соус, в т.ч.:	520
Пюре з гарбуза	120
Пюре з моркви	40
Пюре з яблук	60
Томатна паста	120
Часник	6,4
Цибуля	7,4
Спеції	0,5
Вода	решта

Консерви з квасолі містять рослинні білки, незамінні амінокислоти, мікроелементи, вітаміни та інші речовини, що сприяють зміцненню імунітету та покращенню фізичного та розумового розвитку і можуть бути використанні для дієтичного і профілактичного харчування.