

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до консервування овочів ферментацією.

В результаті ферментації свіжі овочі стають придатними до тривалого зберігання та набувають нових смакових властивостей. Такий спосіб широко використовують для переробки білоголової капусти, огірків, томатів, кавунів [Сальников А.Н., Левченко П.Г. Заготовка и переработка овощей. - Донецк: Донбас, 1988. - 127 с]. При такому способі консервування овочів не використовується висока температура, що забезпечує збереження біологічних активних речовин, харчової та вітамінної цінності продукту протягом тривалого часу.

Переробка ферментацією є одним з найефективніших способів консервування, доступна для використання на підприємствах, які вирощують овочі, що забезпечує зменшення утрат врожаю при зберіганні та переробці. Проте асортимент ферментованих овочів обмежений.

Цвітна капуста відрізняється високими смаковими властивостями, високим вмістом рослинного білка, мінеральних солей та вітамінів, а також багата на пектинові речовини, завдяки чому може бути рекомендована як профілактичний продукт для споживання в зонах підвищених доз радіації. Цвітна капуста вважається дієтичним продуктом, має лікувальні властивості, але попит населення на цей продукт харчування не задовільняється, що пов'язано з коротким терміном зберігання цієї культури в свіжому вигляді.

Відомий спосіб виробництва соленої цвітної капусти [Орлов Н.П. производство, хранение и реализация солено-кавшеных овощей и плодов. - К.: Урожай, 1989. - 192 с.), який використовується лише в домашніх умовах і не поставлений на промислову основу, може бути обраний за прототип, так як сировиною для виробництва продукції є свіжа цвітна капуста і продукція формується під дією молочнокислого бродіння. Але використання вказаного способу не вирішило проблему тривалого збереження якості цвітної капусти, продукція має надто солоний смак та м'яку консистенцію, а бланшування, ускладнюючи процес виробництва, не приводить до збереження харчової цінності продукту.

Метою винаходу є сприяння збереженню врожаю та збільшення терміну споживання цвітної капусти шляхом переробки, яка забезпечує високі смакові та біологічні властивості продукту.

Поставлена задача вирішується за рахунок використана при переробці свіжої цвітної капусти ферментацією оптимальних рецептур та режимів ферментації та зберігання.

Процес виробництва ферментованої цвітної капусти складається з таких операцій: підготовка тари; підготовка цвітної капусти; підготовка допоміжної сировини; укладання сировини в тару; приготування розсолу; заливка цвітної капусти розсолом; ферментація та зберігання.

Для ферментації цвітної капусти використовують таку тару, як ємкість ЕС-200 [Авт.св. СРСР № 1139397, кл. А 23 В 7/12, 1985]; бочки заливні або сухотарні із полі-етиленовими вкладишами місткістю 50, 100 л.; скляні банки місткістю 1, 2, 3 та 10 л. Використовують тару цілу, чисту, що відповідає вимогам діючої НТД.

Головки цвітної капусти повинні бути свіжі, цілі, без захворювань, пошкоджень шкідниками та значних механічних пошкоджень. Головки капусти сортують, видаляють листя і уражені частини, ретельно мийуть в чистій проточній воді.

При підготовці допоміжної сировини коренеплоди моркви, буряка і хрину сортують по якості, видаляючи всі дефектні коренеплоди і сторонні домішки, мийуть, очищають від шкіри і розрізають на 2-6 частин. Цибулю сортують по якості, видаляють шкірку, кореневу мочку, очищають від сухої луски, бланшують протягом 3-5 хвилин в киплячій воді з подальшим швидким охолодженням в Проточній воді. Кріп, селеру, перець стручковий та зелені петрушки сортують, видаляють при цьому пожовклі, в'ялі, гнілі частини, потім ретельно мийуть. Часник сортують по якості, видаляють кореневу мочку, ретельно мийуть і подрібнюють. Сухий гострий стручковий перець Інспектують, видаляючи гілочки, сторонні домішки і ретельно мийуть.

Укладання сировини в тару при виробництві ферментованої цвітної капусти здійснюють за рецептурами, вказаними в таблиці.

Сировину в тару вкладають шарами. На дно тари кладуть 1 /3 маси прянощів і наповнювачів, передбаченою рецептурою. Тару до половини об'єму наповнюють суцвіттями цвітної капусти, струшуючи її при цьому кілька разів для повнішого укладання капусти. Потім укладають другу третину прянощів та наповнювачів і заповнюють тару цвітною капустою доверху. На верх капусти викладають решту прянощів та наповнювачів. Заповнену тару зважують для визначення маси капусти, маркують і заливають розсолом (розчином кухонної солі) концентрацією 2,5%.

Після заливки доверху сировини в тарі розсолом горловини вкладишів в ємності ЕС-200 герметизують, шпунтові отвори бочок забивають пробками, а скляні банки герметизують поліетиленовими кришками.

Для ферментації цвітну капусту витримують на ферментаційному майданчику при температурі 20-24°C протягом 48-72 годин до накопичення в розсолі молочної кислоти 0,5-0,6%. Після активної ферментації тару з продукцією оглядають, при потребі доливають розсолом, герметизують і поміщають в охолоджуюче або підвальне приміщення.

Зберігають ферментовану цвітну капусту при температурі від 0°C до +2°C протягом 8 місяців із дня виробництва.

Ферментована цвітна капуста, вироблена запропонованим способом, має приємний зовнішній вигляд, пружисту, соковиту консистенцію, приємний солонувато-кислий смак та колір, властивий свіжій цвітній капусті; в продукції зберігаються біологічно-активні речовини. Запропонований спосіб виробництва ферментованої цвітної капусти сприяє зменшенню утрат при зберіганні цієї овочевої культури в свіжому вигляді та забезпечує споживання отриманого продукту протягом 8 місяців.

Рецептура і норми витрат підготовленої сировини при виробництві ферментованої цвітної капусти

Сировина	Рецептура, кг на 1 т готової продукції						
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6	№ 7
Цвітна капуста	1000	1000	1000	850	900	900	930
Кріп свіжий	15	21	13	15	18	15	15
Селера свіжа	10		5	10		10	5
Петрушка свіжа	15	5		10	12	5	10
Часник		2	13		2		
Перець гострий		10,5				3	3
стручковий свіжий							
Корінь хріну	3	3	2		2	2	2
Буряк столовий					100		
Морква						100	
Перець солодкий							70
Цибуля				150			
Гвоздика					0,8		
Сіль кухонна	31	31	31	31	31	31	31