

Корисна модель відноситься до галузі сільського господарства та харчової промисловості і може бути застосований при переробці плодів для розширення асортименту консервів із аличі.

Відомий спосіб виробництва конфітур аличевого [Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.2. Консервы фруктовые. 4.2. - 1992. - С.57-76], що передбачає використання плодів аличі із вмістом сухих розчинних речовин 11-12% за технологічною схемою, яка включає підготовку плодів аличі, завантаження їх у вакуум-апарат або двостінний котел з мішалкою, додавання до них цукру, який надходить на приготування цукропектинової суміші і бланшування плодів у сиропі. Уварюють конфітур до вмісту сухих розчинних речовин 58%. В кінці варіння в конфітур додають пектиновий концентрат, кількість якого визначають в лабораторії при допомозі пробної варки.

Уварений конфітур при температурі 80-85°C фасують в скляну і металеву тару, а при температурі 70-72°C в тару із термопластичних матеріалів. Наповнену тару герметично закупорюють. Конфітур в скляній і металевій тарі зразу направляють на стерилізацію, а термопластичній тарі - на зберігання. Конфітур з вмістом сухих розчинних речовин 58% стерилізують за встановленими режимами, охолоджують до температури води в автоклаві 40°C згідно формули режиму стерилізації.

Конфітур зберігають при температурі 0-25°C і відносній вологості повітря не більше 75%.

В технологічній інструкції відсутня інформація про додавання в конфітур аличевий цілих або нарізаних плодів інших культур з метою зниження кислотності і надання дієтичності конфітуру та технологічна схема його виробництва.

Мета запропонованої корисної моделі - розширення асортименту консервів із плодів аличі, підвищення їх біологічної цінності, покращення органолептичних властивостей, надання дієтичних властивостей продукту та поширення застосування.

Суть способу включає додавання нарізаних шматочками кабачків розміром 10x10x10мм, осматично зневоднених протягом 1 години в цукровому сиропі 70% концентрації при температурі 20-25°C.

Приклад

Для підготовки кабачків свіжі, здорові, технічної стиглості кабачки з недорозвиненою насіннєвою камерою, піддають інспекції, видаляють непридатні екземпляри, сортують на окремі партії за ступенем стиглості. Розсортовані кабачки мийуть у проточній воді, виділяють плодоніжку і нарізають шматочками розміром 10x10x10мм, які зберігають не більше 30хв.

Сироп 70%-ної концентрації готують розчиненням цукру-піску у киплячій воді і кип'ятінні його до повного розчинення цукру. Потім сироп фільтрують через щільну тканину або інші фільтри.

Нарізані кабачки завантажують у вакуум-апарат, заливають гарячим 80°C цукровим 70% сиропом і витримують 1 годину (на кожний 1кг нарізаних кабачків - 1л сиропу). До підготовлених таким чином кабачків додають плоди аличі і цукор згідно рецептури (таблиця 1) і уварюють до вмісту сухих розчинних речовин 58%.

Уварену масу в гарячому стані, не допускаючи остигання, фасують в тару і герметично закупорюють.

Конфітур аличево-кабачковий стерилізують за встановленими режимами для конфітуру аличевого, охолоджують до температури води в автоклаві 40°C згідно формули режиму стерилізації. Продукт зберігають при температурі 0-25°C і відносній вологості повітря не більше 75%.

В таблиці 1 наведені порівняльні дані рецептур і норм витрат сировини і матеріалів відомого і запропонованого способів виробництва конфітурів.

Таблиця 1

Рецептура і норма витрат сировини і матеріалів при виробництві конфітурів

Спосіб виробництва конфітурів	Рецептура			Відходи і витрати, %	Норми витрат сировини і матеріалів на 1000 кг
	Сировина і матеріали	Кількість (в частинах)	Вміст сухих речовин, %		
Відомий	Плоди аличі	100	11	17	631
	Цукор	100	99,85	1,3	530
Запропонований	Плоди аличі	80	11	17	450
	Плоди кабачків	20	3,5	9	176
	Цукор	100	99,85	1,3	541

Якість продуктів представлена в таблиці 2.

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники конфітурів

Спосіб виробництва конфітурів	Масова частка, %					Абсолют на кислота мг/100г
	Сухих розчинних речовин	Кислот, що тетрують	Цукрів	Цукрово-кислотний індекс	Пектинові речовини	
Відомий	58,1	1,15	55,8	48,5	1,01	5,4
Запропонований	58,2	0,84	56,7	67,5	1,02	7,1

Показники, що регламентуються стандартом вміст сухих розчинних речовин, не менше - 58%; вміст титрованих кислот, не менше - 0,4%.

При виробництві конфітуру аличево-кабачкового одержаний натуральний продукт, що за фізико-хімічними показниками, які нормуються стандартом, не поступаються відомому конфітуру. При цьому показники цукрового кислотного індексу і аскорбінової кислоти вищі.

Виробництво конфітуру запропонованим способом суттєво покращує смак, що пов'язано з гармонічним поєднанням аличі і кабачків, надає йому дієтичних властивостей.

Використання способу виробництва конфітюру аличево-кабачкового збагатить асортимент солодкої групи консервів і дасть можливість значно розширити застосування цього біологічно-цінного продукту. Окрім безпосереднього вживання в їжу на десерт, він з успіхом може бути використаний в кондитерській промисловості як начинка.