



УКРАЇНА

(19) UA (11) 34365 (13) U

(51) МПК (2006)

A23B 7/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ ФРУКТОВИХ АБО ОВОЧЕВИХ ЧІПСІВ

1

2

(21) u200802733

(22) 03.03.2008

(24) 11.08.2008

(46) 11.08.2008, Бюл.№ 15, 2008 р.

(72) ЯВОРСЬКА ОКСАНА ФЕДОРІВНА, UA

(73) ЯВОРСЬКА ОКСАНА ФЕДОРІВНА, UA

(57) Спосіб виробництва сухих фруктових або овочевих чіпсів, що включає калібровку сировини, миття, очищення, нарізання, заповнення сушильних місткостей та процес сушіння, який відрізня-

ється тим, що нарізання виконують спеціальним приладом - слайзером з утворенням пластин, рівних по товщині периметра кожної з них, яка складає 1-4мм, які перед сушінням витримують 3-5 хвилин в 1% розчині кухонної солі з додаванням будь-яких відомих ароматичних спецій, а процес сушіння продукту ведуть при температурі не більше 80°C до кінцевого вмісту в ньому вологи 20%, після чого готовий продукт фасують в герметичні пакети.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до технології виробництва сухих фруктових або овочевих продуктів харчування.

В наш час відомі різноманітні способи виробництва сухих фруктів або овочів, наприклад, відомий спосіб сушіння овочів та фруктів, що включає сортування сировини, мийку, сушіння шляхом вакуумно-імпульсної дії на продукт, що сушиться [Патент Росії №96100461, 1998, МКИ A23

Але такий спосіб сушіння потребує складного обладнання, а сухопродукти не будуть мати консистенції чіпсів, а будуть придатні тільки для приготування напоїв.

Найбільш близьким серед відомих із рівня техніки по технічній суті і результату, що досягається (прототип) є спосіб сушіння фруктів з яблук, з груш, з гарбуза, чи з інших фруктів та овочів, що включає калібровку сировини, мийку, очищення, нарізання, обкурення SO₂ або обробка в розчині сірнистої кислоти, заповнення сушильних місткостей та процес сушіння. [Широков Е.П., Полегаев В.И. «Хранение и переработка овощей и фруктов» - М.: с.261-262].

Недоліком даного способу є використання в процесі виробництва сухих продуктів хімічної речовини сірнистого ангідриду, що веде до виробництва екологічно забруднених продуктів, шкідливих для здоров'я. Крім того, в такий спосіб готують сухі продукти для приготування напоїв, а не для споживання їх в готовому вигляді як чіпси.

В основу створення корисної моделі, що заявляється, поставлена задача створення такого способу виробництва сухих фруктових або овочевих чіпсів, який би дав змогу виробити екологічно чисті

продукти, готових і прийнятних як для дитячого, так і дорослого їх споживання, з високими поживними показниками та смаковими якість при зберіганні натуральних властивостей.

Поставлена задача вирішується, а технічний результат досягається тим, що в способі виробництва сухих фруктових або овочевих чіпсів, що включає калібровку сировини, мийку, очищення, нарізання, заповнення сушильних місткостей та процес сушіння, згідно корисної моделі, нарізання виконують спеціальним приладом - слайзером з утворенням пластин, рівних, по товщині периметра кожної з них, яка складає 1-4мм, які, перед сушінням витримують 3-5 хвилин в 1% розчині кухонної солі з додаванням будь-яких відомих ароматичних спецій, а процес сушіння продукту ведуть при температурі не більше 80 град.С до кінцевого вмісту в ньому вологи 20%, після чого готовий продукт фасують в герметичні пакети.

Існує тісний причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак та технічним результатом, що заявляється. Так, нарізання сировини спеціальним приладом - слайзером, забезпечить пластинам з фруктів чи з овочів, рівномірну товщину 1-4мм по периметру їх форми, що не тільки поліпшить процес сушки, а й надасть приємного для споживача вигляду готових чіпсів. Щоб перед сушінням нарізані пластини фруктів чи овочів не почали чорніти, їх, без використання хімічних речовин, витримують 3-5 хвилин в 1% розчині кухонної солі з додаванням будь-яких відомих ароматичних спецій, наприклад, кориці або ванілі, що збереже високі поживні показники продуктів та надасть готовим фруктовим чи овочевим чіпсам

(13) U

(11) 34365

(19) UA

високих смакових якостей, а саме приємного вираженого смаку і специфічного аромату з гармонічним сполученням загального вигляду, для чого, щоб чіпси не пригорали, процес сушіння ведуть при температурі не більше 80 град.С, а кінцевий вміст води 20% забезпечить комфортну консистенцію чіпсів для споживання при збереженні 20-ти місячного терміну зберігання в готових герметичних пакетах з будь-якого відомого матеріалу. Такі чіпси після відкриття пакету готові для споживання, їх можна використовувати як для дитячого, дієтичного, так і для загального споживання.

Відповідно до корисної моделі, спосіб виробництва сухих фруктових або овочевих чіпсів здійснюється наступним чином.

Для виробництва чіпсів беруть хороші солодкі сорти стиглих яблук, груш та гарбуз. Виконують калібровку фруктів, маленькі фрукти (менше 3-4см) видаляють, потім сировину м'якують в спеціальній миючій машині, далі фрукти і гарбуз очища-

ють від шкірки та сім'яної камери, після чого останній ріжуть на повздовжні прямокутно-випуклі скибки в розрізі по величині середнього яблука, приблизно 7-8см. Потім сировину подають на процес нарізання, який виконують спеціальним приладом - слайзером, в результаті цієї дії утворюються пластини яблук, груш чи гарбуза, рівної, по периметру кожної з них, товщини, яка складає 1-4мм. Далі нарізану сировину поміщають в ємності з 1% розчином кухонної солі з додаванням кориці, в якій її витримують 4 хвилини, після чого її виймають та загрузають в функціональні місткості сушильних камер. Процес сушіння ведуть при температурі 80 град.С. Готовий продукт з кінцевим вмістом води 20% вивантажують з остиглих до кімнатної температури місткостей, фасують по 20 грам в герметичні пакети, наприклад, в конкретному випадку використали пакети з комбінованого матеріалу полімер-фольга-полімер та направляють в торгову мережу.