



УКРАЇНА

(19) UA (11) 35227 (13) A

(51) 6 A23B4/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ КОНСЕРВІВ

(21) 99094980

(22) 07.09.1999

(24) 15.03.2001

(46) 15.03.2001, Бюл. № 2, 2001 р.

(72) Шаталов Миколай Олександрович

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "КЕР-  
ЧЕНСЬКИЙ РИБОКОМБІНАТ"(57) Спосіб виробництва рибних консервів шляхом  
розморожування сировини, соління, закладки в

банки, бланшування НВЧ-нагріву, заливання олією або соусом, стерилізації, який відрізняється тим, що закладають рибу в банки перед бланшуванням НВЧ, банки завантажують у перевернутому вигляді на підноси і здійснюють одночасно з бланшуванням злив бульйону, причому закладають розроблені механічним способом без розрізу черева засолені тушки риби, закладку їх здійснюють у вертикальному положенні в склотару.

Винахід відноситься до рибної промисловості, зокрема, до технології виробництва рибних консервів в олії, або будь-якому заливанні з дрібною розробленою риби, і може бути використаний на рибоконсервних підприємствах.

Відомий спосіб виробництва рибних консервів (1), згідно якому здійснюють закладку замороженого порційного філе на скляні або керамічні підноси, які завантажують у НВЧ-шкаф. У шкафу відбувається одночасно дефростація і бланшування філе. Після цього філе ручним способом закладають у банки, провадять сухе соління і заливають підігрітою соняшниковою олією. Банки закатують, стерилізують.

До недоліків даного способу відноситься те, що після обробки високочастотними мікрохвилями рибу ручним способом закладають у банки, а це призводить до підвищення обсіменіння продукту. У процесі дефростації філе НВЧ утрачаються цінні поживні речовини сировини, яку закладали, тим самим погіршуються смакові якості консервів.

Крім того, при закладці кусочків риби на підноси в процесі їх НВЧ відбувається прилипання продукту до підносів, порушується цілісність кусочків бланшованої риби, які погіршують товарний вигляд консервів і відсортовуються.

В основу винаходу поставлене завдання створити такий спосіб виробництва консервів, який би підвищував харчову цінність і якість консервів при одночасному скороченні тривалості процесу.

Поставлене завдання досягається тим, що рибу дефростують, провадять соління, бланшування НВЧ, закладку в банки, заливання олією або соусом, закатку та стерилізацію. Відмінність у технології виготовлення консервів полягає в тому, що

рибу закладають у банку перед бланшуванням НВЧ, банки укладають на перфоровані піддони в перевернутому вигляді, здійснюють одночасно злив бульйону в процесі НВЧ-обробки, причому закладають розроблені механічним шляхом без розрізу черева засолені тушки риби, закладку їх проводять у склотару у вертикальному положенні.

Бланшування риби в банках НВЧ відразу після соління дозволяє зменшити обсіменіння продукту, так як у процесі подальшої технології ручні операції виключені, крім того закладка тушок може бути механізована.

Злив бульйону з одночасним бланшуванням НВЧ дозволяє скоротити тривалість процесу і зберегти цінні поживні речовини сировини, яку закладали, отже, поліпшити смакові якості консервів.

Закладка тушок риби в склотару у вертикальному положенні надає консервам товарний вигляд та підвищує купівельну спроможність продукції.

Приклад. Розморожений шпрот розробляють механічним способом з видаленням голови, нутрощів та чорної плівки без розрізу черева, провадять тузлучне соління, стікання.

Тушки риби укладають у вертикальному положенні в склотару вручну або механічним способом.

Банки в перевернутому вигляді завантажують на скляні або керамічні перфоровані підноси, які ставлять у НВЧ-шкаф. Процес теплової обробки здійснюється високочастотними мікрохвилями, вивільнена енергія дозволяє провести процес без зміни форми та кольору продукту протягом 3-5 хвилин. У процесі цієї обробки одночасно відбувається злив бульйону. Після закінчен-

(19) UA (11) 35227 (13) A

ня процесу бланшування зі зливом, банки перевертають, заливають підігрітою олією (або будь-яким соусом), закатують та стерилізують.

Переваги запропонованих консервів полягають у тому

– досягнення високої якості консервів за рахунок збереження цінних поживних речовин при короткочасності обробки, які в прототипі в процесі дефростації сировини НВЧ втрачаються;

– зниження рівня мікробіологічного обсімініння за рахунок укладки сировини в банки до НВЧ;

– скорочення тривалості виготовлення консервів за рахунок поєднання процесу бланшування НВЧ та зливу бульйону;

– цілісність тушок за рахунок механічної розробки без розрізу черева риби;

– виробництво цього виду консервів у склобанці і вертикальна укладка тушок риби підвищує товарний вигляд та купівельну спроможність;

– вилучення присмаку гіркоти, характерного для консервів із дрібної нерозробленої риби за рахунок механічної розробки з видаленням чорної плівки.

---

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03

---