



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37451 (13) A

(51) 6 A23B7/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КВАШЕНОЇ БІЛОГОЛОВОЇ КАПУСТИ

(21) 98126884

(22) 25.12.1998

(24) 15.05.2001

(33) UA

(46) 15.05.2001, Бюл. № 4, 2001 р.

(72) Орлов Микола Павлович, Ясинська Наталія
Степанівна(73) Київський державний торговельно-
економічний університет

(57) Спосіб виробництва квашеної білоголової капусти передбачає укладання цілих головок або половинок чи четвертинок капусти разом з наповнювачами у ємкості, їх заливка 2,5%-вим розчином кухонної солі з подальшою герметизацією та квашенням, причому втрати складають не більше 5%, який відрізняється тим, що квашення проводять в анаеробних умовах при температурі 20 - 25°C про-

тягом 8 - 10 діб до накопичення молочної кислоти (0,6%) та подальшому зберіганні при температурі від 0 до -1°C до 8 місяців, а компонентами, що додаються при такому співвідношенні до маси є:

капуста білоголова	75,0 - 85,0%
цибуля ріпчаста	1 - 2%
часник свіжий	0,5%
перець стручковий свіжий	1,0%
морква свіжа	4 - 7%
буряк	4 - 7%
перець солодкий свіжий	3 - 5%
листя петрушки	0,9 - 1,0%
кріп свіжий	1,0%
сіль кухонна	2,5%

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до технології виробництва квашених овочів.

Відомий спосіб квашення капусти, заключається в тому, що очищену капусту цілими головками завантажують у дошки та заливають 4%-ним розчином кухонної солі і квасять при температурі 18 - 24°C протягом 5 - 7 діб до накопичення молочної кислоти 0,7% та зберігають при температурі від 0 до -2°C, а реалізують через 12 - 20 днів після закваски, а втрати при ферментації досягають 8% (див. Довідник по переробці овочів і плодів баштанних культур. /В.І. Анохіна, П.Л. Сердюк, -К.: Урожай, - 1982- с. 144)

Недоліки вказаного способу є такі: не визначені параметри тривалості зберігання, продукція має надто солоний смак та м'яку консистенцію, не передбачено використання таких прянощів та овочів, як перець стручковий свіжий, часник свіжий, цибуля ріпчаста, а також буряк, морква, перець солодкий. Все це зменшує використання білоголової капусти для розширення асортименту квашених овочів промислового виробництва.

В основу винаходу поставлена задача підвищення якості квашеної капусти та продовження терміну зберігання, зменшення втрат при квашенні, розширення асортименту квашених овочів, що

були б конкурентоспроможними на сучасному ринку України.

Спосіб виробництва квашеної білоголової капусти передбачає укладання цілих головок або половинок чи четвертинок капусти разом з наповнювачами у ємкості, їх заливка 2,5%-вим розчином кухонної солі з подальшою герметизацією, причому втрати складають не більше 5%, який відрізняється тим, що квашення проводять в анаеробних умовах при температурі 20 - 25°C протягом 8 - 10 діб до накопичення молочної кислоти (0,6%) та подальшому зберіганні при температурі від 0 до -1°C до 8 місяців, а компонентами, що додаються при такому співвідношенні до маси, є:

капуста білоголова	75,0 - 85,0%
цибуля ріпчаста	1 - 2%
часник свіжий	0,5%
перець стручковий свіжий	1,0%
морква свіжа	4 - 7%
буряк	4 - 7%
перець солодкий свіжий	3 - 5%
листя петрушки	0,9 - 1,0%
кріп свіжий	1,0%
сіль кухонна	2,5%

Процес виробництва ферментованої білоголової капусти складається з таких операцій: підгото-

(19) UA (11) 37451 (13) A

вка тари, підготовка сировини, укладка сировини у тару, приготування розсолу, заливка капусти розсолу, квашення та зберігання.

Для квашення білоголової капусти використовують таку тару: ємкість ЄС-200 (а.с. СРСР №1139397, кл. А23 В7/12, 1985); діжки з поліетиленовими вкладишами місткістю 50, 100 л; скляні банки місткістю 1, 2, 3 та 10 л. Використовують тару цілу, чисту, що відповідає вимогам діючої НТД.

Білоголову капусту обчищали та видаляли верхнє пошкоджене та зелене листя, одночасно обрізали кочоригу в рівень з качаном. Капусту в

залежності від розмірів качанів укладали у тару цілими, половинками або четвертинками.

Коренеплоди моркви та буряку сортували за якістю, видаляючи усі дефектні коренеплоди; мили, обчищали, укладали у тару з капустою цілими або різними на 2 - 4 частини.

Солодкий перець інспектували за якістю і мили. У цибулі і часнику видаляли кореневу мочку, суху луску та шийку і мили. Перець стручковий свіжий інспектували і мили.

В ємкість ЄС-200 з поліетиленовими вкладишами щільно укладали капусту, рівномірно розподіляючи інші компоненти згідно з розробленою рецептурою (таблиця).

Таблиця

Рецептура та витрати підготовленої сировини на виробництво квашеної білоголової капусти /на 1т готової продукції/

Сировина	Норми витрат за рецептурами, кг			
	№1	№2	№3	№4
Капуста білоголова	918	840 -	875	828
Морква	44	80	-	140
Буряк	50	85	150	-
Цибуля	30	30	20	-
Часник	-	-	5	5
Перець солодкий свіжий	-	-	-	80
Перець стручковий свіжий	8	10	-	12
Листя петрушки чи селери	10	10	11	10
Кріп	-	15	15	9
Сіль кухонна	24	24	24	24
Разом	1084	1094	1100	1108

Укладену капусту з наповнювачами заливали розчином кухонної солі концентрації 2,5%. Після заповнення контейнера розсолу горловину вкладиша герметизували, шпунтові отвори діжок забивали пробками, а скляні банки герметизували поліетиленовими кришками. Капусту квасили при температурі 20 - 25°C (8 - 10 діб) до накопичення у розсолі 0,6% молочної кислоти.

Після цього капусту оглядали, при потребі доливали розсолу, герметизували і поміщали в холодильне сховище для зберігання при температурі від 0°C до -1°C протягом 6 - 8 місяців.

Квашена білоголова капуста, виготовлена запропонованим способом, має привабливий зовнішній вигляд, консистенцію - пружну, хрустку, соковиту, приємний смак, властивий квашеному продукту з гіркотою перцю, часнику та цибулі; в продукції зберігаються біологічно-активні речовини. Запропонований спосіб виробництва сприяє зменшенню втрат при зберіганні та забезпечує споживання цього продукту протягом 8 місяців.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22