



УКРАЇНА

(19) UA (11) 46397 (13) U
(51) МПК (2009)
A23B 7/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВІДБОРУ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ З КВАСОЛІ

1

2

(21) u200904988

(22) 20.05.2009

(24) 25.12.2009

(46) 25.12.2009, Бюл.№ 24, 2009 р.

(72) БАЛЯ ЛІЛІЯ ВІКТОРІВНА, ЖУК ВАЛЕНТИНА
АНАТОЛІЙВНА(73) ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ
КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

(57) Спосіб відбору сировини для виробництва консервів з квасолі, що включає збір врожаю, транспортування, дослідження фізико-хімічних показників, який **відрізняється** тим, що визначають індивідуальні технологічні властивості зернової квасолі як сировини для виробництва консервів з квасолі на основі аналізу за критеріями - ступінь і швидкість набухання та тривалість варіння і коефіцієнт розварюваності.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема, до консервної галузі.

Відбір сировини для виробництва консервів є одним з найважливіших етапів, адже від нього суттєво залежить якість кінцевого продукту, яка повинна бути постійно високою.

Відбір сировини для виробництва консервів з квасолі здійснюється на переробних підприємствах так само як і для інших видів овочевих консервів. Відбір квасолі включає транспортування, приймання, зберігання, миття, сортування та інспекцію зерен. Інспектування якості проводять відповідно до вимог нормативної документації, видаляючи зерна зіпсовані і з сторонніми домішками, сортують за розміром і кольором.

Недоліком відомого способу є відсутність перевірки технологічних властивостей сировини. В той же час для кожного виду сировини повинні висуватись різні вимоги, які можуть значно різнитись залежно від типу вихідного продукту, способу переробки та бажаних властивостей кінцевого продукту. Тому важливою є розробка методики відбору квасолі з метою виготовлення консервів з квасолі з урахуванням сортових властивостей і особливостей окремих сортів.

В основу корисної моделі поставлено задачу - шляхом аналізу технологічних властивостей квасолі на етапі відбору сировини, забезпечити покращення якісних і споживчих властивостей консервів з квасолі.

Поставлена задача вирішується наступним чином: при відборі сортів квасолі для переробки на консерви відбувається перевірка сировини за кри-

теріями - набухання, швидкість набухання, розварюваність та коефіцієнт розварюваності.

Набухання має вплив на консистенцію, об'єм і вихід готових виробів. Залежить від складу продукту, температури зовнішнього середовища і характеризується швидкістю і граничним ступенем набухання.

Швидкість набухання необхідно досліджувати для вирішення питання про тривалість термічної обробки квасолі для приготування кулінарних виробів, так як вона для різних видів бобів неоднорідна. Вона залежить від виду крохмалю, концентрації і виду харчових волокон, обробки продукту, виду середовища, в якому відбувається набухання продукту та температури середовища.

Розварюваність сортів кожного виду має значні відмінності. Показником середньої тривалості розварюваності є виражений в хвилинах час від початку варива до розриву насінної шкірки. Рік врожаю насіння квасолі також впливає на ступінь розварюваності. Свіжоприбране насіння квасолі розварюється легше, ніж ті що лежали протягом декількох років. Насіння, яке пролежало, особливо сильно висушене, з вологістю 10-12%, розварюються надзвичайно довго. Розварюваність насіння квасолі пов'язана з анатомічною будовою і хімічним складом. Сорти, що мають тонку насінну шкірку розварюються швидше, ніж сорти з товстою шкіркою.

Наступним критерієм є час і коефіцієнт розварюваності визначають як середнє арифметичне з даних двох аналізів. Кращими вважаються сорти з мінімальним часом варива. Великі показники кое-

(19) UA (11) 46397 (13) U

фіцієнта розварюваності характеризують кращі якості зернобобових культур.

Таким чином, промислове використання корисної моделі надасть можливість більш повно використовувати сировинну базу, враховувати сортові особливості сировини та розширити асортимент такої продукції як консерви з квасолі.

Застосування даного способу для відбору сировини квасолі при виробництві консервів дозволяє забезпечити отримання продукції з характерними, вираженими особливостями певного сорту та високою ефективністю використання.