



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 52811

(13) C2

(51) 7 A23B7/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ЗАСОЛУ ОВОЧІВ І КАВУНІВ

1

2

(21) 2000074470

(22) 25 07 2000

(24) 15 01 2003

(46) 15 01 2003, Бюл. № 1, 2003 р.

(72) Сердюк Тамара Леонівна

(73) ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТВА
УКРАЇНСЬКОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК

(56) RU 2092062 10 10 1997

RU 2125814 10 02 1999

US 4342769 03 08 1982

US 3941894 02 03 1976

(57) Спосіб засолу овочів і кавунів, що включає підготовку сировини, укладання її в тару, додавання спецій, заливку розсолон, який відрізняється тим, що в киплячий розсіл додають харчовий консервант, а тару закупорюють герметично, продукт установлюють на постійне місце зберігання і поступове ферментування

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва квашених овочів і кавунів

Відомий спосіб засолу овочів, який заключається в тому, що свіжі овочі сортують за якістю і калібрують за розміром, миють, укладають в тару, додають прянощі, заливають розсолон, ферментують і зберігають в охолоджуваному або неохолоджуваному приміщенні /Сборник технологических инструкций по производству консервов -Т I - Консервы овощные и обеденные -М, Пищевая промышленность, 1977 -С 255-300/

Недоліком цього способу являється те, що продукт ферментують до накопичення в ньому 0,6 - 0,7% природного консерванта /молочної кислоти/, пий подальшому зберіганні накопичення його продовжується і особливо інтенсивно, якщо продукт тримають в неохолоджуваному приміщенні. В результаті цього він перекидає, іноді розвиваються сторонні мікроорганізми /пліснява, гнильні бактерії/, погіршуються органолептичні показники

В основу винаходу поставлена задача розробити такий спосіб виробництва солоних овочів і кавунів, який дозволив би одержати готову продукцію з оптимальним вмістом молочної кислоти і одночасним пригніченням розвитку небажаної мікрофлори, що позитивно позначається на органолептичних показниках продукції протягом тривалого зберігання

Суть винаходу полягає в тому, що підготовлену сировину укладають в тару, додають спеції і заливають розсолон. Згідно винаходу, для затримання бродіння і з метою оптимізації накопичення молочної кислоти і одночасного пригнічення роз-

витку небажаної мікрофлори, в киплячий розсіл додають харчовий консервант, а тару укупорюють герметично, продукт установлюють на постійне зберігання і поступове ферментування

Спосіб здійснюється таким чином

Підготовлену сировину укладають в тару /скляні банки ємністю 3л і більше/, яка відповідає діючим стандартам, додають спеції за рецептурними композиціями і заливають відповідної концентрації розсолон, підготовленим згідно рецептур

Співвідношення плодів і заливки /%/ 70 30

Скляні банки герметично укупорюють металевими кишками і установлюють на постійне місце зберігання в прохолодне приміщення, наприклад підвал, для поступового Ферментування

Термін зберігання – 10 - 12 місяців з дня виготовлення

Приклад 1 Овочі калібрують, інспектують, замочують /огірки/, потім миють, знову інспектують, нарізають /якщо це потрібно/, укладають в підготовлену тару. Додають спеції згідно рецептурним композиції лаврове листя, перець стручковий, перець чорний пркий, часник, кріп. Заливають відповідної концентрації розсолон, підготовленим згідно рецептурам

1 Для огірків сіль 3,5%, харчовий консервант

2 Для томатів сіль 2,5%, цукор 2,5%, харчовий консервант

Скляні банки герметично укупорюють і установлюють на постійне місце зберігання для поступового ферментування

Приклад 2 Кавуни інспектують, миють, нарізають, укладають в підготовлену тару. Додають спеції згідно рецептурної композиції кріп, часник і

(19) UA (11) 52811 (13) C2

заливають розсолем згідно рецептури сіль - 2,5%, цукор - 2,5%, харчовий консервант

Далі, як в прикладі 1

Запропонований спосіб передбачає пригнічення всієї мікрофлори, після чого молочнокислі бактерії, поступово відновлюючи свою життєдіяльність, повільно накопичують молочну кислоту /в межах 0,3 - 0,4%/, не досягаючи рівня кислотності продукту, одержаного відомим способом, і дозволяє отримати якісний продукт з приємним кисло-солодкуватим-солоним смаком. Дегустаційна оцінка готової продукції, одержаної з використанням затримки бродіння /запропонований спосіб/, перевищує оцінку солінь, виготовлених традиційною ферментацією /табл /

Література

1 Сборник технологических инструкций по производству консервов -Т | -Консервы овощные и обеды -М Пищевая промышленность, 1977 -С 255-300

Таблиця

Органолептична оцінка солоних овочів і кавунів після зберігання, балів

Спосіб виготовлення продукту	Консистенція	Смак	Загальна дегустаційна оцінка
Огірки			
Відомий	4,5	4,4	4,4
Запропонований	4,9	4,6	4,8
Томати			
Відомий	4,3	4,2	4,4
Запропонований	4,4	4,4	4,7
Кавуни			
Відомий	4,6	4,5	4,4
Запропонований	5,0	4,8	4,9