



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **56145** (13) **U**
(51) **МПК (2011.01)**
A01G 1/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СОЛОНИХ ГРИБІВ З ОВОЧАМИ

1

2

(21) u201003450

(22) 25.03.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.

(72) ТРИНЧУК ОЛЬГА ОЛЕКСАНДРІВНА, ТРИНЧУК СЕРГІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ

(73) КИЇВСЬКА ДОСЛІДНА СТАНЦІЯ ІНСТИТУТУ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТВА УКРАЇНСЬКОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК

(57) Спосіб виробництва солоних грибів з овочами, який характеризується тим, що використовують культивовані гриби печериці і гливу звичайну та овочі, зокрема моркву і перець солодкий червоний, у співвідношенні 9:1.

Корисна модель відноситься до галузі сільськогосподарства, зокрема до технології виробництва солоних грибів.

При ферментації грибів відомими способами, до них додається сіль у кількості 40-60г на 1кг, і не передбачається використання інших домішок, Морозов А.И. Вешенка. Шампиньон. Сиитаке. Выращивание, переработка, применение. - Донецк: ООО «Агенство Мультипресс», 2009. - 288с.

Недоліком вказаних способів є те, що готова продукція має недостатньо привабливий зовнішній вигляд, містить низьку кількість вітаміну С (3,5-5,5 залежно від виду грибів) і зовсім не містить β-каротину.

Суть корисної моделі полягає в тому, що поєднання при переробці культивованих грибів (печериць, глив) з овочами, зокрема морквою та перцем солодким, дає змогу отримати якісну продукцію з високою біологічною цінністю, так як гриби містять високу кількість білку, морква - каротину, перець солодкий - вітаміну С.

Спосіб виробництва солоних грибів з овочами здійснюють таким чином. Рецепт продукції:

1) 900кг - культивовані гриби (печериці або глива звичайна), 100кг - морква, 50кг - сіль;

2) 900кг - культивовані гриби (печериці або глива звичайна), 50кг - морква, 50кг - перець солодкий червоний, 50кг - сіль;

3) 900кг - культивовані гриби (печериці або глива звичайна), 100кг - перець солодкий червоний, 50кг - сіль.

При виробництві ферментованих грибів з овочами бажано використовувати гарячий спосіб соління, який передбачає бланшування підготовлених грибів у кип'ятку протягом 5 хвилин. Потім гриби відділяють від води і охолоджують. Овочі нарізають соломкою товщиною: 2-3мм - морква, 4-6мм - перець і довжиною 2,8-3,2см. Підготовлені інгредієнти перемішують додаючи сіль за рецептурою і заповнюють ємності для ферментації. Температура ферментації 21-24°C протягом 7-9 днів, до накопичення у продукції 0,7% молочної кислоти. Далі продукцію зберігають при 10°C до 2 тижнів, так вона набуває характерних смакових якостей і стає придатною для споживання. Зберігають солоні гриби з овочами при 1-2°C протягом 6 місяців.

(19) **UA** (11) **56145** (13) **U**

Таблиця

Вміст біохімічних речовин у готовій ферментованій продукції

Найменування солоної продукції	Біохімічна речовина						
	суха речовина, %	кислотність, %	білок, %	вітамін С, мг %	β-каротин, мг %	цукри, %	нітрати, мг/кг
Печериці з морквою	6,1	0,9	2,8	4,0	0,6	1,8	30
Печериці з перцем солодким	5,5	1,0	2,6	17,2	0,1	1,6	26
Печериці з перцем солодким і морквою	5,8	1,0	2,7	11,6	0,4	1,7	30
Глива з морквою	12,0	0,9	2,3	8,0	0,7	2,8	30
Глива з перцем солодким	11,4	0,9	2,3	19,2	0,1	2,6	29
Глива з перцем солодким і морквою	11,6	0,9	2,2	14,6	0,5	2,7	26

Запропонований спосіб дозволяє отримувати якісну ферментовану продукцію з високою біологічною цінністю, на основі культивованих грибів (печериць, гливи звичайної) і овочів. Залежно від виду продукції вміст вітаміну С складає 4,0-19,2мг %, β-каротину - 0,1-0,7мг %.

Додавання овочів, що містять високу кількість цукрів (3-6%), стимулює процес ферментації і накопичення молочної кислоти. При цьому, готову продукцію можливо отримати на 3-4 дні раніше, ніж виготовлену за відомою технологією.