



УКРАЇНА

(19) UA (11) 65370 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23B 7/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ФЕРМЕНТАЦІЇ БАКЛАЖАНА

1

(21) u201103282

(22) 21.03.2011

(24) 12.12.2011

(46) 12.12.2011, Бюл.№ 23, 2011 р.

(72) ЗІНЧЕНКО ЄВГЕНІЯ ВАСИЛІВНА, ТЕРНОВА
ТЕТЯНА АНДРІЇВНА(73) ІНСТИТУТ ОВОЧІВНИЦТВА І БАШТАННИЦТ-
ВА НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК
УКРАЇНИ(57) 1. Спосіб ферментації баклажана, що включає
підготовку сировини бланшуванням у солоній воді,
додаванням кухонної солі, ферментуванням, збе-

2

ріганням, який **відрізняється** тим, що плоди бак-
лажана нарізані крупною соломкою, залиті кипля-
чим розсолон, в який додають харчовий консер-
вант, з доданням рецептурних компонентів.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що ре-
цептурним компонентом є бланшовані у воді гриби
(печериці) з доданням харчового консерванту.

3. Спосіб за п. 2, який **відрізняється** тим, що ре-
цептурним компонентом є бланшовані у воді гриби
(печериці) та пасеровані у соняшниковій олії цибу-
ля і морква з доданням харчового консерванту.

Корисна модель належить до харчової проми-
словості, а саме до технології виробництва фер-
ментованих овочів.

Відомий спосіб ферментації плодів баклажана
полягає в тому, що свіжі плоди баклажана інспек-
тували, мили, видаляли плодоніжку у прилеглою
до неї частиною плоду, бланшували в 10 % розчи-
ні кухонної солі та пригнічували протягом 20 хви-
лин. Підготовлені плоди баклажана укладали в
тару, пересипаючи прянощами, заливали 7 % роз-
чином кухонної солі і ферментували при темпера-
турі 18...24 °С протягом 56 діб до накопичення
молочної кислоти 0,7-0,8 % та зберігали в охоло-
джених приміщеннях [див. Производство, хране-
ние и реализация солено-квашеных овощей и
плодов. / Н.П. Орлов, - К.: Урожай, - 1989 - С. 102].

Недоліком запропонованого способу є те, що
продукт ферментують до накопичення в ньому 0,7-
0,8 % (молочної кислоти), при подальшому збері-
ганні накопичення його продовжується і особливо
інтенсивно, якщо готовий продукт тримають в не-
охолоджувальному приміщенні. В результаті про-
дукція перекисає, погіршуються органолептичні
показники та розвивається патогенна мікрофлора.
Не передбачено, також, використання додаткових
овочів (цибуля, морква) та грибів.

В основу корисної моделі поставлена задача
розробити такі способи виробництва ферментова-
них баклажанів, який дозволив би одержати якіс-
ний готовий продукт з високою біологічною цінніс-
тю і оптимальним вмістом молочної кислоти з

одночасним пригніченням розвитку патогенних
мікроорганізмів, що розширить асортимент фер-
ментованих овочів.

Суть запропонованого способу в тому, що плоди
баклажана технічного ступеня стиглості інспекту-
вали, мили, очищували шкірочку, нарізали круп-
ною соломкою (брусочки розміром 1,5x1,5x6,0 см).
Брусочки бланшували у соняшниковій олії при те-
мпературі 120 °С протягом 10 хвилин.

Гриби (печериці двоспорові) сортують, миють
ріжуть півкільцями, бланшують в 3 % розчині ку-
хонної солі при температурі 100 °С протягом 5
хвилин.

Цибулю і моркву сортують, очищують, миють
та подрібнюють на овочерізі. Цибулю, моркву
пасерують на соняшниковій олії при температурі
120 °С протягом 5 хвилин.

Підготовлену сировину укладають в тару, до-
дають спеції і заливають розсолон відповідної
концентрації, виготовленим згідно рецептури
(табл. 1).

Співвідношення компонентів овочів і заливи
70:30.

Заповнену тару укупорювали і установлювали
на постійне місце зберігання у підвал або овоче-
сховище, для подальшого ферментування.

Термін зберігання 6 місяців з дня виготовлен-
ня.

Запропонований спосіб ферментації передба-
чає пригнічення всієї мікрофлори, після чого моло-
чнокислі бактерії, поступово відновлюючи свою

(19) UA (11) 65370 (13) U

життєдіяльність, сприяють повільному накопиченню молочної кислоти (0,3-0,4 %), не досягаючи рівня кислотності та отримання нового якісного

готового продукту з високими біологічними властивостями з приємним кислувато-солонуватим смаком.

Таблиця 1

Рецептура при виготовленні ферментованих плодів баклажана, кг (на 1 т готової продукції)

Сировина		Рецептура підготовленої сировини		
		"Баклажани солоні. Цілі"	"Баклажанові брусочки з грибами" солено-мариновані	"Баклажанові брусочки з грибами та овочами" солено-мариновані
Баклажани свіжі		1060	760	660
Перець солодкий свіжий		50	-	-
Перець гіркий свіжий		1,5	-	-
Цибуля		-	-	-
Морква		-	-	-
Гриби (печериці двоспорові)		-	280	280
Зелень:	Петрушка	5	-	-
	Селера	12	-	-
Часник свіжий		1,7	-	-
		Маринадна заливка		
Перець:	Чорний горошок	-	0,5	0,5
	Духмяний	-	-	-
Лавровий лист		-	0,5	0,5
Коріандр			0,3	0,3
Кислота оцтова (100 %)			2,0	2,0
Цукор пісок			100	100
Кухонна сіль		40-50	50	50
Разом:		1170	1193	1243

В рецептурі наведено витрати овочів підготовлених, свіжих після зачистки, бланшування, пригнічення. Втрати маси овочів при ферментуванні - 5,7 %, втрати свіжих плодів баклажана під час чистки, миття складають - 8 %, бланшування - 2 %.

Дегустаційна оцінка готового продукту з додаванням рецептурних компонентів з використанням затримки бродіння перевищує органолептичну оцінку ферментованого продукту, виготовленого за відомою технологією (табл. 2).

Таблиця 2

Органолептична оцінка продукту

Вид ферментованої продукції	Дегустаційна оцінка, бали		
	Загальна	Консистенція	Смак
"Баклажани солоні. Цілі"	4,6	4,5	4,5
"Баклажанові брусочки з грибами" с.-м.	4,9	4,9	5,0
"Баклажанові брусочки з грибами та овочами" с.-м.	4,9	4,9	5,0