



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **111163**

(13) **U**

(51) МПК

A23B 7/10 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 01077**

(22) Дата подання заявки: **08.02.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.11.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.11.2016, Бюл.№ 21**

(72) Винахідник(и):

**Карашук Геннадій Васильович (UA),
Левченко Максим Валерійович (UA)**

(73) Власник(и):

**Карашук Геннадій Васильович,
вул. Фонтанна, 19, корпус 1, кв. 75, м.
Херсон, 73000 (UA),
Левченко Максим Валерійович,
вул. Садова, 19, кв. 7, м. Херсон, 73011
(UA)**

(54) КВАШЕНА КАПУСТА "ХЕРСОНСЬКА"

(57) Реферат:

Квашена капуста містить білокачанну шинковану або рублену капусту і допоміжну сировину. Додатково як допоміжна сировина використовується дієтичний мускатний гарбуз, при наступній кількості компонентів, % на 100 кг свіжої капусти:

дієтичний мускатний гарбуз	5
кухонна сіль	2.

UA 111163 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної галузі, і може бути використана у технології виробництва квашених овочів.

З відомих видів квашеної капусти найближчим аналогом за якісним та кількісним складом вибрано рецептуру квашеної капусти, яка містить білокачанну шинковану або рублену капусту, цибулю ріпчасту, часник свіжий, перець стручковий свіжий, буряк, перець солодкий свіжий, листя петрушки, кріп свіжий та кухонну сіль і моркву [1].

Недоліком цієї квашеної капусти є те, що за відомим способом у числі рецептурних компонентів використовується перець стручковий свіжий та часник, які подразнюють слизову оболонку шлунка, а тому такий продукт не може вживати група людей з захворюваннями шлунково-кишкового тракту, а також морква, яка має високу ринкову вартість.

В основу корисної моделі поставлена задача створення квашеної капусти для дієтичного харчування зі збереженими корисними властивостями, харчовою цінністю для всіх груп споживачів при низьких затратах на допоміжну сировину.

Поставлена задача вирішується тим, що використовується допоміжна сировина - дієтичний мускатний гарбуз, при наступній кількості компонентів, % на 100 кг свіжої капусти:

дієтичний мускатний гарбуз	5
кухонна сіль	2.

При виробництві квашеної капусти "Херсонська" використовується новий вид допоміжної сировини - дієтичний мускатний гарбуз.

Квашену капусту "Херсонська" готують наступним чином.

Свіжу капусту та дієтичний мускатний гарбуз очищають, видаляють неїстівні частини, шинкують, зважують, згідно з рецептурою, та укладають в тару (дерев'яну, скляну), перемішуючи їх кухонною сіллю, відповідно рецептури, утрамбовують, закупорюють, ферментують упродовж 5-7 днів, зберігають.

Після закінчення ферментації тару відкривають і проводять фізико-хімічні та органолептичні дослідження якості квашеної капусти.

Приклади конкретного виконання.

1. 100 кг очищеної та підготовленої білокачанної капусти та 3 кг очищеного і підготовленого дієтичного мускатного гарбуза подрібнювали, додавали 2 кг кухонної солі, суміш ретельно перемішували і фасували у тару. Ферментацію проводили при оптимальній температурі 18-20 °С упродовж 6 днів. Після ферментації провели фізико-хімічні та органолептичні дослідження якості сквашеної капусти.

2. 100 кг очищеної та підготовленої білокачанної капусти та 5 кг очищеного і підготовленого дієтичного мускатного гарбуза подрібнювали, додавали 2 кг кухонної солі, суміш ретельно перемішували і фасували у тару. Ферментацію проводили при оптимальній температурі 18-20 °С упродовж 6 днів. Після ферментації провели фізико-хімічні та органолептичні дослідження якості сквашеної капусти.

3. 100 кг очищеної та підготовленої білокачанної капусти та 7 кг очищеного і підготовленого дієтичного мускатного гарбуза подрібнювали, додавали 2 кг кухонної солі, суміш ретельно перемішували і фасували у тару. Ферментацію проводили при оптимальній температурі 18-20 °С упродовж 6 днів. Після ферментації провели фізико-хімічні та органолептичні дослідження якості сквашеної капусти.

Органолептичні показники квашеної капусти наведені в табл. 1, а фізико-хімічні - в табл. 2.

З наведених таблиць видно, що раціональний вміст гарбуза в квашеній капусті дорівнює 5 %. Поєднання запропонованих співвідношень усіх компонентів забезпечує технічний результат: збереження характерного для квашеної капусти світло-солом'яного із жовтуватим відтінком кольору, кислувато-солонуватого смаку з солодким присмаком і приємним ароматом гарбуза, хрумкої, пружної, соковитої консистенції, повністю просякнutoї розсоллом, вміст кухонної солі та загальна кислотність у перерахунку на молочну кислоту в стандартних нормах.

Одночасно підвищуються економічні показники виробництва, оскільки ринкова вартість гарбуза нижча за вартість моркви у 3,5-4,0 рази (станом на 01 січня 2016 року).

Дієтичний мускатний гарбуз багатий на вітаміни С, В, В2, РР, а також каротин, білок, клітковину, мінеральні речовини: солі калію, кальцію, магнію і цукри. Він чудово позбавляє організм від шлаків, токсинів, холестерину, виводить зайву рідину, покращує роботу кишечника.

Вживання дієтичного мускатного гарбуза в складі квашеної капусти, змашеної рослинною олією, в зимовий час зміцнить імунітет, захистить від грипу та простудних захворювань.

Отже наведені приклади свідчать, що дієтичний мускатний гарбуз забезпечує людину багатьма необхідними речовинами і вітамінами та являється важливим джерелом харчування.

Таблиця 1

Органолептичні показники квашеної капусти

№ прикладу	Відсоток гарбуза	Смак та запах	Дегустаційна оцінка, бал	Консистенція	Дегустаційна оцінка, бал	Колір	Дегустаційна оцінка, бал	Зовнішній вигляд	Дегустаційна оцінка, бал
1	3 %	кислувато-солонуватий з солодким присмаком і приємним ароматом, без гіркоти	4,5	хрумка, пружна, соковита, повністю просякнута розсоллом	5,0	світло-солом'яний із жовтуватим відтінком	5,0	капуста рівномірно нашаткована вузькими смужками без крупних шматків, пружна, гарбуз рівномірно нашаткований	5,0
2	5 %	кислувато-солонуватий з солодким присмаком і приємним ароматом гарбуза, без гіркоти	5,0	хрумка, пружна, соковита, повністю просякнута розсоллом	5,0	світло-солом'яний із жовтуватим відтінком	5,0	капуста рівномірно нашаткована вузькими смужками без крупних шматків, пружна, гарбуз рівномірно нашаткований	5,0
3	7 %	солонувато-кислий з явно вираженим присмаком гарбуза, без гіркоти	4,0	напів'яка, мало пружна, соковита, повністю просякнута розсоллом	3,5	солом'яний із жовтим відтінком	4,0	капуста рівномірно нашаткована вузькими смужками без крупних шматків, пружна, гарбуз рівномірно нашаткований	5,0

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники квашеної капусти

№ прикладу	Відсоток гарбуза	Вміст квашеної капусти, % до загальної маси капусти із соком після вільного стікання соку	Вміст кухонної солі, %	Загальна кислотність у перерахунку на молочну кислоту, %
1	3 %	90	1,5	0,8
2	5 %	91	1,6	0,7
3	7 %	87	1,8	0,6

Внесення дієтичного мускатного гарбузу дає збагачення квашеної капусти вітамінами С, В, В2, РР, а також каротином, білком, клітковиною, мінеральними речовинами: солями калію, кальцію, магнію і цукрами, що забезпечує збереження корисних властивостей в готовому продукті і харчову цінність для всіх груп споживачів, у т. ч. і для дієтичного харчування.

Джерела інформації:

1. Пат. України №37451 від 15.05.2001 р. - Бюл. № 4. - "Спосіб виробництва квашеної білоголової капусти" / Орлов М.П., Ясинська Н.С.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Квашена капуста, яка містить білокачанну шинковану або рублену капусту і допоміжну сировину, яка **відрізняється** тим, що додатково як допоміжна сировина використовується дієтичний мускатний гарбуз, при наступній кількості компонентів, % на 100 кг свіжої капусти:
- | | |
|----------------------------|----|
| дієтичний мускатний гарбуз | 5 |
| кухонна сіль | 2. |

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601