



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **81088**

(13) **U**

(51) МПК

**A23B 7/06** (2006.01)

**A23B 7/08** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: **u 2012 13284**

(22) Дата подання заявки: **21.11.2012**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.06.2013**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.06.2013, Бюл.№ 12**

(72) Винахідник(и):

**Орлова Наталія Язепівна (UA),  
Кузьменко Ігор Олексійович (UA)**

(73) Власник(и):

**Орлова Наталія Язепівна,  
вул. Володимирська, 79, кв. 9, м. Київ,  
01033 (UA),  
Кузьменко Ігор Олексійович,  
вул. Мілютенка, 6А, кв. 53, м. Київ, 02156  
(UA)**

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КАБАЧКОВО-АЛИЧЕВИХ КОНСЕРВІВ**

(57) Реферат:

Спосіб виробництва кабачково-аличевих консервів з покращеними споживними властивостями полягає в тому, що підготовлені плоди кабачків і аличі бланшують у воді, фасують у скляну тару і заливають гарячою заливкою, що передбачає пастеризацію консервів, а заливку готують на основі питної води із додаванням цукру-піску або фруктози.

**UA 81088 U**



Корисна модель стосується консервної галузі харчової промисловості, а саме виробництва нових плодоовочевих консервів з покращеними споживчими властивостями.

Відомий спосіб консервування кабачків, який передбачає наступні технологічні операції: миття, сортування, інспектування, нарізання кабачків, приготування заливки на основі питної води із додаванням кухонної солі, оцтової кислоти, фасування кабачків, зелені петрушки, кропу, селери, хрону, м'яти, часнику, перцю червоного пекучого, перцю чорного гіркого, лаврового листа і заливки маринадом, герметизацію і стерилізацію (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.I. Консервы овощные. - М.: Ассоциация предприятий плодоовощной промышленности "Консервплодоов", 1990 - С. 43-48). Описана вище технологія є найбільш близькою за технічною суттю, тому була вибрана як прототип.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу розширити асортимент плодоовочевих консервів з покращеними споживчими властивостями для широких верств населення шляхом пом'якшення теплової обробки і заміни штучних кислот органічними кислотами сировинних компонентів.

Поставлена задача вирішується шляхом розроблення способу виробництва кабачково-аличевих консервів за новою технологією, що передбачає пом'якшення температурної обробки та виключає введення жодних штучних кислот. Прототип і спосіб, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- підготовка сировини;
- нарізання кабачка;
- фасування у тару;
- змішування із заливкою;
- герметичне закупорювання.

Спосіб консервування за прототипом має наступні недоліки:

- при стерилізації суттєво знижується біологічна цінність готового продукту. Втрати вітаміну С в середньому становлять 70 % і більше;
- зниження якості через структурні зміни рослинних тканин.

Крім цього, компонентний склад консервів, заявлений у способі-прототипі, має високий вміст пряно-ароматичних речовин, що суттєво змінює смакові властивості кабачка.

Вибраний спосіб відрізняється від прототипу тим, що:

- заливка готується на основі питної води із додаванням до неї цукру-піску 20 % або фруктози 15 %;
- застосовується термічна обробка у вигляді бланшування і пастеризації;
- оцтова кислота замінена органічними кислотами плодів аличі, які забезпечують необхідне для плодоовочевих консервів рН (нижче 4,4).

Заявлений спосіб передбачає значно пом'якшену температурну обробку і нижчий від традиційного вміст цукру у заливці. До складу консервів, виготовлених за заявленим способом, складові компоненти входять у такому співвідношенні (мас. %):

кабачок	30,0-34,0
алича	15,0-30,0
гвоздика	≤0,1
кориця	≤0,1
плодова частина	45,0-65,5
цукор-пісок або фруктоза	5-12
вода	решта
заливка	34,5-55,0.

Кабачки, алича, цукор-пісок, фруктоза, гвоздика, кориця та вода для виробництва консервів повинні відповідати вимогам чинних стандартів; плоди – належати до господарсько-ботанічних сортів, занесених до єдиного державного реєстру сортів рослин, придатних до вирощування в Україні. Кабачки відбирають правильної форми, довжиною 15-20 см, діаметром 5-7 см. Плоди повинні бути молоді, свіжі, здорові, із неогрубілою однорідною блідо-зеленого забарвлення шкіркою. Плоди аличі повинні бути не уражені шкідниками, вагою приблизно 15-20 г, з товстою міцною шкіркою, з соковитим, достатньо кислим, ароматним м'якушем. Плодову кісточку не видаляють.

Спосіб виробництва передбачає миття сировини у чистій проточній воді, інспектування. Кабачок звільняють від плодоніжки, за наявності місць видимих пошкоджень (чи уражень шкідниками) їх зачищають ножом, нарізають на шматочки розміром 40×15×15 мм. Плоди попередньо бланшують в окропі протягом 1,5-2 хв, потім 3-4 хв охолоджують холодною водою. На дно стерилізованої скляної тари (об'ємом 500 см<sup>3</sup>) спочатку укладають кабачок, потім зачищену від плодоніжки аличу, додають незначну кількість (≤0,1 %) гвоздики та кориці і

заливають киплячою заливкою, що містить цукор-пісок чи фруктозу, витримують 3-4 хв. Потім, уже заповнену і накриту кришкою тару розміщують у відкритих ваннах із водою, нагрітою до 40 °С, і поступово доводять до кипіння, але не дозволяють кипіти, витримують 7-9 хв, знімають і відразу герметично закупорюють. Банки розміщують вверх дном і залишають вистигати 8±2 год.

5

Після чого продукцію відправляють на довготривале зберігання за температури 10-12 °С і нормальної вологості повітря.

Позитивний вплив запропонованого способу на смакові властивості готового продукту і збережуваність біологічної цінності консервів у процесі зберігання підтверджується результатами проведених досліджень, табл. 1-3.

10

Таблиця 1

Дегустаційна оцінка кабачково-аличевих консервів, виготовлених за запропонованою і традиційною технологіями (за п'ятибальною шкалою), бали

Термін зберігання, міс.	Запропонована технологія		Традиційна технологія
	фруктоза 15 %	цукор-пісок 20 %	цукор-пісок 30 %
1	4,44	4,76	3,95
3	4,20	4,50	3,80
9	4,05	4,36	3,60

Таблиця 2

Хімічний склад кабачково-аличевих консервів з масовою концентрацією фруктози в заливці 15 % у процесі зберігання

Термін зберігання, міс.	Показники											
	розчинні сухі речовини %					загальний цукор, %		титровані кислоти, %		вітамін С, мг/100 г		
	Компоненти консерви											
	Кабачок	Алича	Заливка	Кабачок	Алича	Заливка	Кабачок	Алича	Заливка	Кабачок	Алича	Заливка
1	12,15	12,90	12,20	9,55	10,55	10,62	0,64	0,62	0,60	7,36	4,32	5,94
3	13,05	13,50	13,05	9,25	9,85	10,25	0,73	0,71	0,69	6,16	3,12	4,70
9	13.85	13.85	13.25	9.05	9.52	9.85	0.81	0.76	0.74	5.73	2.31	3.57

Таблиця 3

Хімічний склад кабачково-аличевих консервів з масовою концентрацією цукру в заливці 20 % у процесі зберігання

Термін зберігання, міс.	Показники											
	розчинні сухі речовини, %			загальний цукор, %			титровані кислоти, %			вітамін С, мг/100 г		
	Компоненти консерви											
	Кабачок	Алича	Заливка	Кабачок	Алича	Заливка	Кабачок	Алича	Заливка	Кабачок	Алича	Заливка
1	19,90	19,90	14,05	10,55	9,50	10,62	0,65	0,62	0,603	8,07	4,64	5,93
3	20,40	20,10	16,52	10,15	9,23	10,62	0,75	0,70	0,68	7,73	3,94	4,83
9	20,53	20,15	18,25	9,87	9,21	10,49	0,82	0,77	0,73	6,52	2,84	3,64

Запропонований спосіб виробництва сприяє розширенню асортименту консервованої продукції з покращеними споживчими властивостями, призначених для масового споживання. Гарантований термін зберігання консервів за температури 10-12 °С і нормальної вологості повітря - 9 місяців.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 1. Спосіб виробництва кабачково-аличевих консервів з покращеними споживчими властивостями полягає в тому, що підготовлені плоди кабачків і аличі бланшують у воді, фасують у скляну тару і заливають гарячою заливкою, який **відрізняється** тим, що передбачає пастеризацію консервів.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що заливку готують на основі питної води із додаванням цукру-піску або фруктози.
- 10 3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до складу консервів входять компоненти у такому співвідношенні (мас. %):
- |                          |           |
|--------------------------|-----------|
| плодова сировина:        | 45,0-65,0 |
| кабачок                  | 30,0-35,0 |
| алича                    | 15,0-30,0 |
| гвоздика                 | ≤0,1      |
| кориця                   | ≤0,1      |
| заливка:                 | 45,0-65,0 |
| цукор-пісок або фруктоза | 5-12      |
| вода                     | решта.    |

---

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

---

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

---

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