



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37458 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ З СУХОФРУКТІВ ХУРМИ

1

2

(21) u200808713

(22) 02.07.2008

(24) 25.11.2008

(46) 25.11.2008, Бюл.№ 22, 2008 р.

(72) ДЗЮНДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА, UA

(73) ДЗЮНДЗЯ ОКСАНА ВАЛЕНТИНІВНА, UA

(57) Спосіб приготування фруктового пюре з сухофруктів хурми, що включає подрібнення сухофрук-

тів, варіння сухофруктів, подрібнення, варіння подрібненої маси, протирання, який **відрізняється** тим, що при приготуванні фруктового пюре з сухофруктів на стадії варіння відбувається подрібнення гарячої маси і продовження варіння до повного розм'якшення сировини.

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства і полягає у виробництві фруктового пюре з сухофруктів хурми підвищеної харчової цінності. Виробництво функціональних продуктів харчування, які задовольняють фізіологічні потреби людини у харчових речовинах та енергії, а також виконують профілактичні та лікувальні цілі, є актуальною задачею для харчової промисловості [Ермаков Ю.П., Степнова А.Э. Функциональные продукты и перспективы их рынка // Все о мясе, №1, 2003. с.24-25]. В якості інгредієнта, який надає харчовим продуктам функціональні властивості, можна використовувати сухофрукти субтропічних плодів - хурми.

Відомий традиційний спосіб виробництва фруктового пюре зі свіжої сировини.

Найбільш близьким (прототип) до запропонованого є традиційний спосіб виробництва фруктового пюре, який включає підготовку сировини, подрібнення, проварювання для розм'якшення, протирання через сито, подальше використання пюре. Проте недоліком цього способу є невисокий вміст мікроелементів, та сезонність сировини.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує завдання виробництва фруктового пюре з сухофруктів хурми для виробництва функціональних продуктів, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями.

В основу корисної моделі покладено завдання створення технології приготування фруктового пюре з сухофруктів хурми, що дає можливість отримати фруктове пюре з сухофруктів хурми для виробництва функціональних продуктів протягом року.

Поставлена задача вирішується способом виробництва фруктового пюре, який включає подрібнення, варіння сухофруктів у воді 10-15хв., співвідношення 1:2, взбивання гарячої маси 3-5хв., варіння до повного розм'якшення 15-20хв., протирання. Протерту масу використовують для приготування солодких страв.

Новим у корисній моделі є те, що:

- для приготування фруктового пюре можна використовувати не тільки свіжу сировину, а й сухофрукти з хурми;

- при приготуванні пюре даним способом тривалість варіння зменшується в двічі ніж при приготуванні пюре шляхом повного розварювання сухофруктів з хурми.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: завдяки даній технології, зменшується тривалість термічної обробки, зменшуються втрати макро- та мікроелементів. Сухофрукти хурми попередньо гідратують, а подрібнення і наступне варіння сприяє більш швидкому розм'якшенню сировини.

Рецептура фруктового пюре з сухофруктів хурми наведена в табл.1.

Технологічний процес фруктового пюре з сухофруктів хурми складається з наступних операцій: підготовка сировини та приготування пюре.

Підготовка сировини.

Сухофрукти хурми інспектують на відповідність її вимогам діючої нормативно-технічної документації і подрібнюють на шматочки.

Приготування пюре.

Заливають гарячою водою (співвідношення сухофруктів до води 1:3) і варимо 10-15хв. до час-

UA (13)

37458 (11)

UA (19)

ткового розм'якшення. Отриману гарячу масу подрібнюємо на кутері 2-5хв.. Подрібнену масу варимо 15-20хв. до повного розм'якшення.

Отриману масу протираємо через сито з отворами 1-2мм.

Таблиця 1

Рецептура (у кг на 100кг пюре) пюре з сухофруктів хурми

Сировина	
Сухофрукти з хурми	30
Вода	90
Разом	100

Запропонований спосіб виробництва фруктового пюре з сухофруктів хурми дає новий технічний результат: дозволяє отримати вироби з підвищеним вмістом макро- та мікроелементів (табл.2). дозволяє розширити спектр використання

продуктів переробки з хурми. Соціальний ефект від впровадження розроблених виробів полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної харчової цінності.

Таблиця 2

Хімічний склад пюре з сухофруктів хурми (на 100 г продукту)

Показники	Контроль (прототип)	Дослід (пюре з сухофруктів)	Різниця, од.	Різниця, %
Білки, г	0,4	3,2	2,6	433,33
Жири, г	0	0	0	0,00
Вуглеводи, г	12,9	31,3	17,4	125,18
Зола, г	0,4	0,5	0,1	16,67
Натрій, мг	13,4	32,3	18,9	141,04
Калій, мг	168	421,2	253,2	150,71
Кальцій, мг	88,7	220	131,3	148,03
Магній, мг	44,5	104	59,5	133,71
Фосфор, мг	29,4	68,1	38,7	131,63
Залізо, мг	2,1	5,7	3,6	171,43
Енергетична цінність, ккал	54	138	80	137,93