



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **145**

(51) **МПК(2006) A23B 7/08,**
A23L 1/06

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 0800192
(22) 14.03.2008
(46) Бюл.50 (2), 2008
(71) Технологический университет Таджикистана (ТJ).
(72) Абдуллоева М.А. (ТJ); Мирзоев А.С. (ТJ).
(73) Абдуллоева М.А. (ТJ); Мирзоев А.С. (ТJ)
(56) 1. Эбенштейн З.М., Популярная диетология. Экономика. 1989 г.
2. Нестеряк М.Ф., Скурихин И.М. Химический состав пищевых продуктов. Москва, Пищевая промышленность. 1989 г.
3. Синяков А.Ф., Питания и здоровье, ВО, Агропромиздат, Пищевая промышленность. 1991 г.
4. SU 1788888 от 02.04.91

2

(54) **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНЬЯ**
(57) Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способу приготовления варенья.
Способ включает предварительную обработку кабачков, бланширование при температуре 90-100°C в течение 5-10 минут, приготовление сиропа и выдержку кабачков в этом сиропе с концентрацией 50% в соотношении 1:1 в течение 5-6 часов. Варенья варят дважды с интервалом 5-6 часов без нагревания, первый раз 10-15 минут второй раз 50-60 минут, добавляют 0,5 грамм лимонной кислоты на 1кг продукта. Варенье фасуют и стерилизуют.

Изобретение относится к консервной промышленности, а именно к способу приготовления варенья.

Кабачки относятся к семейству тыквенных, обладают высокой пищевой ценностью за счет содержания пищевых волокон.

Благодаря своим вкусовым качествам кабачки широко используются в питании населения.

Кабачки культивируются в Европе более пяти сот лет. Кабачки принято срезать недозрелыми, пока еще не огрубела их кожица [1].

Диетические достоинства кабачков в первую очередь определяют: благоприятное соотношение калия и натрия (238мг%:10мг%), обилие жидкости 93,02% (вода), сравнительно небольшое грубых пищевых волокон и малая калорийность - 27ккал в 100г продукта съедобная часть кабачков содержит 0,3г % белков, 5,7г % углеводов, 0,3г % пищевых волокон, 0,1г % свободных органических кислот, определенные количества многих макро -, микро -, ультра микроэлементов, 100г продукта содержит: β -каротин 0,03мг, витамин С-15мг, витамин В₆ - 0,11мг, Биотин - 0,40мкг Ниацин -0,60мг, пантотеновая кислота 0,10мг, Рибофлавин - 0,03мг, Тиамин - 0,03мг, Фолатин - 14 мкг [2].

В консервной отрасли кабачки используются при производстве овощных, закусочных и натуральных консервов.

Выпускают икру кабачковую, кабачки нарезанные кружками в томатном соусе, кабачки маринованные.

Из кабачков также можно приготовить вегетарианские супы, оладьи из кабачков, салат из кабачков и помидоров и т.д. [3].

В качестве - прототипа выбран способ производства варенья из тыквы.

По способу прототипу тыква после предварительной обработки (замочки, мойки, очистки от кожицы и семечки) нарезают на 4 части и заливают горячим сахарным сиропом 70-75% концентрации в соотношении 1:1 и выдерживают в нем до пропитки овощей сиропом (температура сиропа 75-80°C) в течение 4-х часов затем подвергают варке до содержания сухих веществ 75%, после чего фасуют в заранее подготовленную тару и стерилизуют [4].

Прототипу присущ ряд недостатков:

высокое содержание сахара - до 70-75%;

недостаточно высокое качество за счет разрушения пищевых веществ, особенно ароматических, из-за длительной тепловой обработки (уваривании с сахарным сиропом 70-75% концентрации).

Целью изобретения является разработка нового вида консервов профилактического значения из нетрадиционного сырья, повышение качества за счет сохранения формы овощей, создания специфического аромата продукта.

Поставленная цель достигается техническим решением, представляющим способ производства продукта из кабачков, предусматривающую их подготовку, сортировку, калибровку, мойку, рубку, очистку, приготовления сахарного сиропа.

Технологическая схема производства варенья из кабачков следующая:

Сортировка - удаляют дефектные кабачки и посторонние примеси, получают однородное по степени зрелости и цвету сырье.

Калибровка - получают партию сырья, однородных по размеру.

Мойка - удаляют с поверхности кабачков механические загрязнения, микроорганизмы и ядохимикаты.

Рубка - разделяют кабачки на четыре части, затем режут на кусочки для облегчения диффузии сахара, удобства употребления и более полного использования вместимости продукта в тару.

Очистка - удаляют несъедобную часть. У кабачков удаляют сердцевину, кожуру и плодоножки.

Бланширование - бланшируют с целью инактивации ферментов, удаления воздуха, сахара в ткани (продолжительность бланшировки 5-10 мин при температуре 90-100°C).

Подготовленные кабачки заливают горячим (60°C) сахарным сиропом 50% концентрации в соотношении 1:1 и выдерживают в нем для пропитки кабачков сиропом перед варкой в течение 5-6 часов. При заливке происходит ускорение диффузии сахара в ткани, что облегчает процесс варки.

Варка - массу доводят до кипения и проваривают 10-15 минут в двустенных котлах. После 5-6 часовой выдержки в прохладном месте добавляют лимонную кислоту (0,5 г на 1 кг продукта) и проваривают варенье еще 50-60 минут.

Фасовка - фасуют варенье в заранее подготовленную тару вместимостью 0,5, 0,7, 1 л.

Укупорка - варенье укупоривают с целью непопадания наружного воздуха и микроорганизмов.

Стерилизация - цель стерилизации уничтожение микроорганизмов, вызывающих порчу, обеспечение длительной сохранности продукта. Варенье стерилизуют при температуре выше 100°C в течение 20-35 минут.

Полученное варенье по качественным показателям соответствует требованиям ГОСТа.

Данные органолептической оценки экспериментальной проработки приготовленного варенья представлена в таблице.

Предлагаемый ассортимент варенья из нетрадиционного сырья. Варенье из кабачков, имеет профилактическое назначение. Пищевые волокна, которые содержат кабачки, стимулируют функцию кишечника и не раздражают его. Много в кабачках содержания калия и меди. Кабачки важны для

профилактики ожирения. Особенно полезны они пожилым, так как активизируют пищеварительные процессы, улучшат моторную и секторную функции желудка и кишечника, благоприятно влияют

5

на кроветворение, препятствуют развитию атеросклероза.

Кабачки являются - отличным дегидратическим средством при явных и скрытых отеках. Также обладают противоаллергическими, противоанемическими свойствами, способностью побуж-

145

6

дать перистальтику кишечника и опорожнение желчного пузыря.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

1. Способ приготовления варенья, включающий предварительную обработку овощей - сортировку, мойку, рубку, очистку, приготовление сиропа, заливку сиропом, выдерживание в сиропе, варку, расфасовку и стерилизацию, **отличающийся тем, что** перед заливкой сиропом проводят бланширование при температуре 90-100°C в течение 5-10 минут, затем массу варят дважды с интервалом 5-6 часов без нагревания и добавляют 0,5 грамм лимонной кислоты на 1кг продукта а стерили-

лизацию осуществляют при температуре выше 100°C в течение 20-35 минут.

2. Способ по п.1, **отличающийся тем, что** кабачки заливают горячим (60°C) сахарным сиропом 50% концентрации в соотношении 1:1 и выдерживают в нем в течение 5-6 часов.

3. Способ по пп.1-2, **отличающийся тем, что** первый раз варенья варят в течение 10-15 минут.

4. Способ по пп.1-3, **отличающийся тем, что** второй раз варенья варят в течение 50-60 минут.

Компьютерный набор: Назарова Дж.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.