



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **413**

(51)) **МПК(2006) А 23 L**
1/212; А 23 L 1/20

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 0800233
(22) 11.07.2008
(46) Бюл.61 (1), 2011
(71) Технологический университет Таджикистана.
(72) Абдуллаева М.А. (TJ); Мирзоев Г.Х. (TJ).
(73) Абдуллаева М.А. (TJ); Мирзоев Г.Х. (TJ).
(54) **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНО-ГО САЛАТА**
(56) 1. SU 1793888 от 07.02.1993
2. SU 1782158 от 15.12.1992
3. SU 991984 от 05.02.1983
4. Сборник технологических инструкций по производству консервов. М.: Пищевая промышленность, 1997, том 1.
(57) Изобретение относится к пищевой промышленности а именно к способам приготовления

2

овощных закусочных консервов и может быть использовано при изготовлении закусок.

Поставленная цель достигается тем, что закусочные консервы в виде овощного салата, составляют из смеси местных овощей, уваренных баклажан, томатов, лука, болгарского перца, чеснока, соли, зелени (укроп) с включением в её состав бланшированной фасоли и растительного масла, причём все овощи очищают, моют, режут, смешивают, добавляют соль специи, масла варят в двустенных котлах и добавляют бланшированную фасоль, расфасовывают в заранее подготовленную тару и стерилизуют при температуре 100°C продолжительностью 45-50 минут.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам приготовления овощных закусочных консервов, и может быть использовано при изготовлении закусок.

Известно много способов производства салатов из местного растительного сырья, предусматривающих чистку, мойку, бланшировку, резку овощей, обжаривание в растительном масле, смешивание с растительным маслом, солью, пряностями, уксусной кислотой, (или без него) расфасовки в тару, укупорку и стерилизацию. [1,4,7]

В качестве прототипа выбран способ приготовления овощного салата, предусматривающий предварительную отработку сырья, резку, бланширование, смешивание нарезанных томатов, пассерованного репчатого лука, зелени, болгарского перца и соли, расфасовку и стерилизацию.[2,3].

Недостатками прототипа является:

Предусмотренный рецептурный набор овощей (чеснок, лук, томаты, перец, специи) формирует низкое содержание белка и незаменимых аминокислот в готовом продукте в вышеуказанных пределах.

Цель изобретения:

- повышение биологической ценности;
- улучшение вкусовых качеств;
- увеличение срока хранения готового продукта;
- разработка нового ассортимента овощных закусочных консервов из местного сырья.

Поставленная цель достигается тем, что закусочные консервы, в виде овощного салата, составляют из смеси традиционных овощей, уваренных баклажан, томатов, лука, болгарского перца, чеснока, соли, зелени (укроп) с включением в её состав бланшированной фасоли и растительного

масла, при чём все овощи очищают, моют, режут, смешивают, добавляют соль специи, масло, бланшированную фасоль и варят в двустенных котлах, расфасовывают в заранее подготовленную тару, стерилизуют.

Сущность изобретения:

Для обогащения закусочных консервов белком в них дополнительно вводят бланшированную фасоль.

Общими признаками прототипа способа приготовления овощного салата являются предварительная обработка сырья (мойка, сортировка отрыв плодоножек, резка), укупорка, стерилизация.

Также в состав местного сырья в предлагаемом способе включен баклажан, что придает специфический вкус и запах готовому продукту.

Бланшировка фасоли осуществляется с целью облегчения проведения последующих технологических процессов улучшения качества готовой продукции,

Кроме того, бланшировка придаст фасоли более товарный вид, а также фасоль приобретает интенсивную белую окраску. Бланшировку проводят в горячей воде (85°C) 10-15 минут.

Размер овощей выбран таким образом, чтобы обеспечить наиболее привлекательный внешний вид салата.

Баклажан режут на 4-части по длине, для этого выбирают баклажан одинакового размера (10-12см), томаты режут круглешками (1,5-2,0см), лук режут кольцами (5мм), перец кольцами (5мм) зелень на кусочки 2-3 см, чеснок на дольки.

Рецептура по производству салата овощного с добавлением фасоли предлагается в таблице.

№ п/п	Наименование сырья	Рецептура на 100кг
1.	Томаты красные	50
2.	Перец сладкий	10
3.	Баклажан	13
4.	Лук	10
5.	Зелень (укроп)	2,0
6.	Чеснок	1,0
7.	Уксус	0,25
8.	Соль	0,65
9.	Сахар	1,0
10.	Масло	2,0
11.	Фасоль	10,0

Пример 1. Рецептuru по производству салата овощного с добавлением фасоли на 50 кг предлагается в таблице.

№ п/п	Наименование сырья	Рецептура на 50кг
1.	Томаты красные	25
2.	Перец сладкий	5
3.	Баклажан	6,5
4.	Лук	5
5.	Зелень (укроп)	1,0
6.	Чеснок	0,5
7.	Уксус	0,12
8.	Соль	0,33
9.	Сахар	0,5
10.	Масло	1,0
11.	Фасоль	5,0

Все подготовленное сырье смешивают, добавляют соль, специи, масло, бланшированную фасоль, варят в двустенных котлах, продолжительностью 45-50 минут, при температуре 100°C.

В заранее подготовленную и сухую банку укладывают салат в горячем виде (Температура 80-85°C), затем укупоривают стерилизованной просушенной крышкой и стерилизуют в течении 15-20 мин при температуре 100°C.

Введение в состав овощного салата фасоль дает возможность содержания в них белка и незаменимых аминокислот, прежде всего лизина 87%. В состав фасоли входит 22,3 г % белка, 1,7 г % жиров, 54, 5 г % углеводов, 3,9 г % пищевых волокон, 1100 мг % калия, 40 мг % натрия, 150 мг %

кальция, 103 мг % магния, 541 мг % фосфора, 12,4 мг % железа, 0,02 мг % провитамина А, 0,50 мг % витамина В, 0,18 мг % витамина В₂, 2,10 мг % витамина РР.

Энергетическая ценность 100 г фасоли 309 г ккал.

Применение фасоли в качестве сырья для консервной промышленности обеспечивает высокобелковыми овощными закусочными консервами с отличным товарным видом высокими вкусовыми качествами. Использование фасоли в качестве источника белка для обогащения овощных консервов позволит в значительной степени компенсировать нехватку полноценного белка в рационе питания.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Способ приготовления овощного салата, включающий предварительную обработку сырья, резку, бланшировку, смешивание компонентов, расфасовку и стерилизацию, **отличающийся тем,**

что дополнительно добавляет бланшированную фасоль, баклажаны, масло и варят в двустенных котлах 40-45 минут при температуре 100°C.

Компьютерный набор: Назарова Дж.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

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