



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **401**

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

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ  
ВЕДОМСТВО

# (12) **Описание изобретения**

## К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

---

---

1

(21) 0800232  
(22) 11.07.2008  
(46) Бюл.60 (4), 2010  
(71) Технологический университет Таджикистана (ТJ).  
(72) Абдуллаева М.А. (ТJ); Мирзоев Г.Х. (ТJ).  
(73) Абдуллаева М.А. (ТJ); Мирзоев Г.Х. (ТJ).  
(54) **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНЬЯ ИЗ ПОМИДОР**  
(56) 1. Нуралиев Ю. Лекарственные растения. Издательство «Маориф», 1988, стр. 237.  
2. SU 1274673, МПК<sup>4</sup> А23L 1/06, 07.12.1986.  
(57) Изобретение относится к пищевой промыш-

2

ленности.

Сущность изобретения в том, что для получения варенья из красных помидор, зрелые, однородно окрашенные, умеренной величины моют в проточной холодной воде, сортируют, ополаскивают под душем, режут сначала на четвертинки затем на кусочки одинакового размера и заливают горячим 70 % ным сахарным сиропом (температура сиропа 70 °С) (из расчета на 1кг помидор 0,7 - 0,8 кг сахара) и оставляют на 2-3 часа, для того чтобы сироп пропитал их, затем варят 15-20мин при температуре 106,5°С, расфасовывают и пастеризуют в течение 10-15мин при температуре 95°С.

Изобретения относится к пищевой промышленности а именно к консервной отрасли.

Для консервирования томаты должны быть умеренной величины, гладкими, созреть равномерно и одновременно на всем томатном растении, иметь чистый красный цвет и достаточное содержание мякоти хорошего вкуса. [1]

Общее содержание сухих веществ в томатах составляют от 7 до 8,5%, из них 1% приходится на кожицу и семена, нерастворимые и 4,0 - 6,0% растворимые сухих вещества. Содержание сахара - 2,0-3,0%, кислоты 0,3-0,5%. Растворимый белок и аминокислоты 0,8 - 1,2 %. Минеральные компоненты 0,3 - 0,6 %. Хлорид натрия-0,05-0,1 %.

Промышленные сорта томатов содержат пектиновые вещества в количестве от 0,7 до 0,23 %. Также томаты являются источником витамина А, присутствующего в виде каротина. В 100 грамм свежих зрелых томатов содержится 1000 международных единиц (м.е) витамина А.

Из минеральных веществ томат богат железом в 226,8г томатного сока содержится 2 грамм железа.

Использование в пищу продуктов питания обогащенных бета - каротином (провитамин А) и железосодержащим продуктом, оказывает самое благоприятное влияние на здоровье человека. [1]

Красный помидор рекомендуется в качестве лечебно диетического средства больным с нарушением обмена веществ, при пониженной кислотности желудочного сока, при заболеваниях печени. Чтобы получить суточную дозу витаминов, А, железа, калия достаточно употреблять ежедневного 150 - 200г свежих красных помидоров.[1]

В качестве способа прототипа выбран способ производства варенья из зеленых помидор. [2]

По способу прототипу зеленые помидоры после предварительной обработки (мойки, инспекции, удаление плодоножек) режут на четвертинки затем на кусочки одинакового размера, обдают кипятком и охлаждают, затем заливают горячим 80°C-ным сахарным сиропом 70 %- ой концентрации в отношении 1:1 для пропитки помидор сиропом перед варкой 4-5 часа, затем помидоры подвергают двукратной варке.

В конце варки в варенье из зеленых помидор добавляют лимонную кислоту, (0,5 гр на 1 кг готового продукта лимонной кислоты, 0,5гр гвоздики, 0,5гр ванилина).

Продолжительность 1-й варки - 10 мин при температуре 105°, затем выдерживают в течение 2-3 часа, П-раз варят до готовности в течение 15-20 минут при температуре 95 - 100°C. Содержание сухих веществ в готовом варенье должно быть 70-75%. Пастеризуют при температуре 100°C с продолжительностью 15 минут.

Способу прототипу присущ ряд недостатков:

1. Высокая сахарность (до 68 - 75%);
2. Недостаточное высокое качество из за счет длительной отработки, уваривание сахар-

ным сиропом 70% -ной концентрации.

3. Дополнительно введенный гвоздика и ванилин изменяют вкус варенья.

4. Экономически не эффективный (стоимость варенья становится дороже).

5. Цвет варенья способа прототипа зеленый, не ароматный. **Цель изобретения:**

- Повышение качества за счет сохранения формы плодов и создания специфического аромата.

Поставленная цель достигается техническим решением, представляющим способ производства варенье из нетрадиционного сырья - красный помидор, предусматривающего их предварительной обработки, мойки, сортировки, ополаскивания, удаление плодоножек, выдерживание томатов в 70% сахарным сиропом в течение 2-3 часов и однократной варки. **Сущность изобретения:**

- Для получения варенья и красных помидор, зрелые, однородно окрашенные, умеренной величины моют в проточной холодной воде, сортируют, ополаскивают под душем, режут сначала на четвертинки затем на кусочки одинакового размера и заливают горячим 70 % - ным сахарным сиропом (температура сиропа 70 °C) ( из расчета на 1кг помидор 0,7 - 0,8 кг сахара) и оставляют на 2-3 часа, для того чтобы сироп пропитал их.

Затем подвергают варке (продолжительность варки 15-20 мин).

В конце варки добавляют лимонную кислоту из расчета 0,5 гр на 1 кг готового продукта. Температура кипения при варки достигает 106,5°C. В горячем виде разливают в заранее подготовленную тару и пастеризуют - при и температуре 95°C в течение 10-15 минут. Содержание сухих веществ в готовом продукте должен быть 68-70%.

Рекомендуемый способ приготовления варенья отличается от способа прототипа тем что:

1) подвергается однократной варке, что приводит в сохранению необходимых минеральных элементов и витаминов;

3) температура пастеризации низкая (90 - 95°C);

4) при приготовление варенья по способу прототипу сырье перед заливкой сахарным сиропом подвергается к бланшировке, кроме основного сырья добавляется сахар, ванилин, лимонная кислота и гвоздика;

5) отличается органолептическим показателем, (цвет запах, вкус).

Цвет варенья способа прототипа зеленый, не ароматный. Цвет варенья предлагаемого способа розовато красный, ароматный, внешний вид привлекательный;

6) отличится лечебным свойством, красный помидор содержит провитамин А и железа его рекомендует при лечения опухолей, при анемии и ухудшения зрения.

Таким образом полученный продукт имеет высокие органолептические показатели, помидоры сохраняют свою форму, продукт обладает специ-

фическим ароматом, что соответствует цели предполагаемого изобретения. Данные экспериментальной проработки.

Способ производства варенья из красных помидор.

| № п/п | Показатели органолептической оценки |                                        |
|-------|-------------------------------------|----------------------------------------|
| 1     | Вкус                                | Сладкий                                |
| 2     | Запах                               | Свойственной, нежный аромат            |
| 3     | Цвет                                | Разового - красный                     |
| 4     | Внешний вид                         | Неоднородная масса с кусочками помидор |
| 5     | Консистенция                        | Вязкая                                 |

**Пример 1.** Рецепттура, потери и отходы и нормы расхода сырья предлагается в таблице

| Наименование сырья | Массовая доля с-х веществ | Рецептура на 1000 кг готового продукта | Потери и отходы, % | Норма расхода, кг |          |                 |
|--------------------|---------------------------|----------------------------------------|--------------------|-------------------|----------|-----------------|
|                    |                           |                                        |                    | на 1000 кг        | на 100кг | на 1000 ус.бан. |
| Помидоры красные   | 5                         | 450                                    | 25                 | 705               | 70,5     | 282             |
| Сахар              | 99,85                     | 535                                    | 2,5                | 644,5             | 64,5     | 257,8           |
| Кислота лимонная   |                           | 3                                      | -                  | 3,0               | 0,3      | 1,2             |

## ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Способ приготовления варенья из помидор, включающий предварительную обработку сырья, резку, приготовление сиропа 70%-ной концентрации, выдерживание в сахарном сиропе и варку, **отличающийся тем, что** помидоры заливают

горячим 70°C сахарным сиропом, оставляют на 2-3 часа и варят 15-20 минут при температуре 106,5°C, расфасовывают и пастеризуют 10-15 минут при температуре 95°C.

Компьютерный набор: Назарова Дж.Д.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ

734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а.