



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **607**

(51) **МПК(2006.01) A23**
L 1/212;A23L1/214

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

2

(21) 1100631

(22) 23.06.2011

(46) Бюл.94, 2014

(71) Технологический университет
Таджикистана (ТJ).

(72) Исмоилова М.А. (ТJ); Комилов Х.Ч. (ТJ).

(73) Технологический университет
Таджикистана (ТJ).

(54) **СПОСОБ СОЛЕНИЯ ТОПИНАМБУРА**

(56) 1. RU 2300 219 C.1

2. RU 2300 220 C.1

3. Лучшие рецепты консервирования – М: Сантак,
1994, с.95.

4. Кахана А.В., Арасимович Б. М. Биохимия топи-
намбура. Кишинев, Штиница, - 1974. 87с.

5. Капранов В. Хашим Р. Мудрость веков. Душан-
бе, Ирфон, - 1981. 215с

6. Флора Таджикистана ССР т. V. Л-д: Наука, 1978,
с 222.

(57) Изобретение относится к пищевой про-
мышленности, в частности к технологии производ-
ства консервов из овощей.

Сущность изобретения в том, что способ
предусматривает подготовку, бланширование горя-
чим раствором содержащим аспарагиновую кисло-
ту, резку, фасовку топинамбура вместе с пряными
добавками, заливку рассолом, содержащим 2,5%
аспарагиновую кислоты 5-6% поваренной соли,
укупорку и стерилизацию. В составе пряных доба-
вок используют базилик, укроп, петрушку, чеснок,
перец черный, тмин и в качестве консерванта ко-
рень катрана.

Изобретение направлено на расширение ас-
сортимента лечебно-профилактических пищевых
продуктов.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии производства консервов из овощей.

Известен способ производства пищевого продукта из топинамбура и чернослива, предусматривающий резку топинамбура, его бланширование в водном растворе поваренной соли, сахара и аскорбиновой кислоты. Далее смешивают его с дольками чернослива и подвергают СВЧ сушке [1].

Известен способ производства консервов из топинамбура предусматривающий резку топинамбура, его бланширование в водном растворе поваренной соли, сахара, и аскорбиновой кислоты, заливку маслом, герметизацию и стерилизацию [2].

Наиболее близким по способу приготовления и составу является производство консервов «Топинамбур соленый», предусматривающий подготовку топинамбура, его резку, фасовку, добавление в качестве пряностей красного горького перца, черный перец, укроп, листья смородины и хрена, заливку водным рассолом, содержащим питьевую воду, уксусную кислоту и поваренную соль, герметизацию и стерилизацию [3].

Недостатком этого способа является то что, во – первых без бланшировки подкисленной горячей водой топинамбур быстро темнеет, во – вторых в качестве пряностей используется горький перец, а в качестве консерванта уксусная кислота, что ограничивает использование полученного продукта больными желудочно-кишечного тракта.

Техническим результатом изобретения является получение нового консервированного продукта из топинамбура, с уникальным сочетанием вкуса, биологической ценностью использованных компонентов и имеющего лечебно-профилактическое значение.

Этот результат достигается тем, что консервы из топинамбура в качестве пряностей содержат зелень, базилик (райхон), черный перец, чеснок, тмин, лавровый лист и дополнительно корень катрана.

В предлагаемом нами способе предусматривается подготовка топинамбура, бланширование горячим водным раствором содержащим аспарагиновую кислоту, резка, фасовку, заливку рассолом, герметизацию и стерилизацию. Согласно изобретению, в качестве основного сырья используют клубни топинамбура в начале сезона

заготовки. В качестве пряных добавок используют зелень базилика, укроп черный перец, чеснок, тмин, лавровый лист, а как консервант используют поваренную соль, аспарагиновую кислоту и корень катрана.

Способ реализуется следующим образом. Клубни топинамбура тщательно промывают проточной водой, затем производят очистку сырья. Нарезают на одинаковые по размеру куски, бланшируют в горячем водном растворе, содержащем аспарагиновую кислоту ($pH < 4,0$) в течении 2-3 минут и быстро охлаждают. Далее производят фасовку в предварительно стерилизованные стеклянные тары, добавляют 30-35 гр. смеси пряностей и пряных трав, исходя из следующего расчета (в граммах на литровую банку): Базилика -1гр., укроп-5, тмин 2-3 зёрен чеснок-2-3 дольки, перец черный- 10-15 зёрен, лавровый лист -1шт, корень катрана – 6гр.

Заливают горячим рассолом, содержащим 6-7% соли и 2,5% аспарагиновую кислоту и производят укупорку и пастеризацию в течении 10-20 минут (в зависимости от объема тары) при температуре 90°C.

Топинамбур (*Helianthus tuberosus* L.) содержит значительное количество инулина, пектиновых веществ, растительных белков, витаминов В,С, РР и уникальное сочетание макро – и микроэлементов [4].

Базилик содержит от 0,02 до 0,08% эфирного масла и имеет очень приятный запах [5].

Используемый вместо традиционно применяемого консерванта – листья или корень хрена, корнеплоды катрана по вкусовым качествам похож на хрен. Острый вкус и запах катрана обусловлены наличием в них эфирного масла. Химический состав корнеплодов: сухое вещество 37-43%; сахар 11-14%; белок 61-63% мг на 100г сухого вещества: из зольных элементов больше всего фосфора и калия [6].

Полученные соленые топинамбуры имеют приятный, слегка острый вкус и аромат, и могут быть произведены как в промышленных, так и в домашних условиях.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить новый пищевой продукт, расширяет ассортимент инулинсодержащих продуктов питания с профилактическим действием, и является важным компонентом здорового питания для больных с сахарным диабетом.

Формула изобретения

Способ соления топинамбура, включающий подготовку, резку, с добавлением в качестве пряностей (красный горький перец, черный перец, укроп, листья смородины и хрена), заливку водным рассолом, содержащим питьевую воду, уксусную кислоту и поваренную соль, герметизацию и стерилизацию **отличающийся**

тем, что предварительно производят баланширование топинамбура горячим водным раствором, содержащим аспарагиновую кислоту ($\text{pH} < 4,0$), в качестве пряных добавок использует укроп, базилик, чеснок, лавровый лист, тмин и корень катрана.

Компьютерный набор: Фатхуллова М.С.

Заказ

Тираж

Подписное

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