

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82761

СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ГРИБНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.08.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) **UA**(51) МПК
A23L 1/28 (2006.01)(21) Номер заявки: **u 2013 00858**(22) Дата подання заявки: **24.01.2013**(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **12.08.2013**(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **12.08.2013,
Бюл. № 15**(72) Винахідники:
**Москалюк Оксана Євгенівна,
UA,
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Ястреба Юлія Анатоліївна,
UA,
Федурко Інна Андріївна, UA**(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ГРИБНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб одержання грибною напівфабрикату, який передбачає попередню підготовку компонентів, теплову обробку, фасування й пакування, який відрізняється тим, що на стадії теплової обробки проводиться короткочасна обдувка грибів пароповітряною сумішшю протягом 5-10 хвилин при температурі 90-110 °С, з подальшим сушінням при температурі 60-80 °С протягом 6-8 годин.

(11) 82761

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

12.08.2013



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 82761

(13) U

(51) МПК

A23L 1/28 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 00858**

(22) Дата подання заявки: **24.01.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.08.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **12.08.2013, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Москалюк Оксана Євгенівна (UA),
Пасічний Василь Миколайович (UA),
Ястреба Юлія Анатоліївна (UA),
Федурко Інна Андріївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ГРИБНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Спосіб одержання грибною напівфабрикату передбачає попередню підготовку компонентів, теплову обробку, фасування й пакування. На стадії теплової обробки проводиться короткочасна обдувка грибів пароповітряною сумішшю протягом 5-10 хвилин при температурі 90-110 °C, з подальшим сушінням при температурі 60-80 °C протягом 6-8 годин.

UA 82761 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана як на переробних підприємствах, так і на підприємствах громадського харчування.

Відомий спосіб одержання грибного напівфабрикату шляхом теплової обробки попередньо підготовлених рецептурних компонентів, фасування, упакування, який відрізняється тим, що
5 теплова обробка включає припускання грибів з використанням консерванту зі співвідношенням гриби:вода - 1:0,2-0,25 протягом 20-25 хвилин до повного випарювання вологи і смаження з використанням твердої олії або жиру зі співвідношенням гриби:олія(жир) - 8-9:2-1 протягом 20-25 хвилин, фасування й упакування проводять у гарячому вигляді в термостійкі оболонки, що забезпечує повне покриття грибів жиром (патент України № 50575 "Спосіб одержання
10 напівфабрикату з грибів" опублікований 15.10.2002, бюлетень № 10).

Недоліком цього способу є необхідність при зберіганні використовувати холодильну техніку та незначний термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити такий спосіб виробництва грибного напівфабрикату, який за умови зміни технології приготування і гнучкого упакування
15 забезпечував одержання продукту, що має тривалий термін зберігання, зручного в застосуванні і з найменшими витратами.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі одержання грибного напівфабрикату, який включає попередню підготовку компонентів, їх теплову обробку, фасування й пакування. Згідно з корисною моделлю, на стадії теплової обробки проводиться короткочасна обдувка
20 грибів пароповітряною сумішшю протягом 5-10 хвилин при температурі 90-110 °С, з подальшим сушінням при температурі 60-80 °С протягом 6-8 годин.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Обдувка грибів пароповітряною сумішшю протягом 5-10 хвилин при температурі 90-110 °С дозволяє підтримати бактеріостатичну стабільність
25 напівфабрикату. Обдувка тривалістю менше 5 хвилин не дає бактеріостатичного ефекту, більше 10 хвилин - економічно невигідно. Обдувка при температурах нижче 90 °С також не дає необхідного бактеріостатичного ефекту, а при температурах вище 110 °С - погіршуються органолептичні характеристики.

Різна тривалість сушіння грибів є наслідком різних функціонально-технологічних властивостей, зумовлених особливостями хімічного складу окремих анатомічних частин
30 плодових тіл грибів. У ніжках міститься на 40-50 % більше клітковини, ніж у шапках. Це зумовлює їхню тверду консистенцію.

За умови скорочення тривалості сушіння консистенція грибів залишається досить щільною. Крім цього, зменшується вага та об'єм грибів. Видалення вологи дає можливість подовжити
35 термін зберігання.

Таким чином, доведено, що при використанні зазначеної сировини, матеріалів і дотриманні запропонованих режимів спостерігаються найбільш оптимальні органолептичні показники продукту, зручного в споживанні та здатного до зберігання протягом тривалого часу, а також підвищується ефективність технологічного процесу.

40 Виробництво грибного напівфабрикату здійснюється в такий спосіб.

Гриби очищають від сторонніх домішок, розбирають на окремі екземпляри (за необхідності), промивають і розділяють на анатомічні частини для зручності подальшої механічної обробки і урахуванням різного часу, необхідного для доведення до стану готовності окремих анатомічних частин. Потім нарізають: шапки - на шматочки розміром 20×20 мм, ніжки - поперек на шматочки
45 завтовшки 4-5 мм.

Підготовлені в такий спосіб гриби піддають тепловій обробці. Спочатку протягом 5-10 хвилин здійснюють обдувку при температурі 90-110 °С. Потім виконують сушіння при температурі 60-80 °С протягом 6-8 годин. Ці процедури виконуються з метою вилучення вологи.

Одержаний за таким способом грибний напівфабрикат має високі органолептичні показники, що не втрачаються в процесі зберігання.

50 Приклади здійснення способу наведено в таблиці

Таблиця

№ прикладу	Технологічні параметри				Висновок
	Обдувка		Сушіння		
	Температура, °C	Час, хв	Температура, °C	Час, хв	
1	80	3	50	5	Немає ефекту, продукт недосушений і в ньому може розвиватися мікрофлора
2	90	5	60	6	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик
3	100	7	70	7	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик
4	110	10	80	8	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик
5	120	12	90	9	Погіршення органолептичних показників

Висновок. Реалізація даного способу одержання грибного напівфабрикату дозволяє отримати продукт із стабільними показниками якості в нормованих термінах зберігання.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб одержання грибного напівфабрикату, який передбачає попередню підготовку компонентів, теплову обробку, фасування й пакування, який відрізняється тим, що на стадії теплової обробки проводиться короткочасна обдувка грибів пароповітряною сумішшю протягом 5-10 хвилин при температурі 90-110 °C, з подальшим сушінням при температурі 60-80 °C протягом 6-8 годин.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601