



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 90732

(13) C2

(51) МПК (2009)

A23L 3/00

A23B 7/08

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЦУКРОВИХ СИРОПІВ І АНАЛОГІВ ЦУКАТІВ

1

(21) a200802703

(22) 03.03.2008

(24) 25.05.2010

(46) 25.05.2010, Бюл.№ 10, 2010 р.

(72) МАКСИМЕНКО ІРИНА ФАДДЕЇВНА, СОКО-  
ЛЕНКО АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ПІДДУБНИЙ ВО-  
ЛОДИМИР АНТОНОВИЧ, ШЕВЧЕНКО ОЛЕК-  
САНДР ЮХИМОВИЧ, ВАСИЛЬКІВСЬКИЙ  
КОСТЯНТИН ВІКТОРОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(56) UA 6435 U, 16.05.2005

RU 2301002 C1, 20.06.2007

2

Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. - К. : «Вища школа», 1995, с. 189-191, 196-198

(57) Спосіб одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів, що включає подрібнення і пересипку подрібненої маси ягід, фруктів і овочів цукром з доведенням концентрації сухих речовин від 60 до 90 %, який **відрізняється** тим, що подрібнену масу фасують у тару, вакуумують і герметизують за рівня залишкового тиску в тарі 0,005-0,01 МПа та витримують для здійснення осмо-молекулярної дифузії.

Винахід стосується одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів при переробці ягід, фруктів і овочів і може бути використана в харчовій галузі.

Відомий спосіб одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів [Б.Л. Флауменбаум. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби. - Київ: "Вища школа", 1995.], що включає подрібнення ягід, фруктів і овочів з додаванням цукру та доведенням концентрації сухих речовин від 60 до 90%.

Але даний спосіб передбачає подальшу термічну обробку продукції для подовження терміну її зберігання, що призводить до руйнування вітамінного і ферментного комплексів та зниження біологічної цінності, погіршення смакових якостей та втрати природного кольору продукції.

В основу винаходу поставлене завдання одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів при переробці ягід, фруктів і овочів з подовженням терміну зберігання.

Поставлене завдання досягається за рахунок того, що спосіб одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів включає подрібнення і пересипку подрібненої маси ягід, фруктів і овочів цукром з доведенням концентрації сухих речовин від 60 до 90%. Згідно корисної моделі подрібнена маса фасується у тару, вакуумується і герметизується за рівня залишкового тиску в тарі 0,005-0,01 МПа та витримується для здійснення осмо-молекулярної дифузії.

Причинно-наслідковий зв'язок між ознаками, що пропонуються і результатом, що очікується наступний.

Фасування подрібненої і пересипаної цукром маси ягід, фруктів і овочів з її вакуумуванням та герметизацією за рівня залишкового тиску в тарі 0,005-0,01 МПа та подальше витримування для здійснення осмо-молекулярної дифузії дає можливість одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів підвищеної біологічної цінності зі збереженням природнім кольором, вітамінним та ферментним комплексами, покращення смакових якостей та підвищення терміну зберігання.

Таким чином сукупність запропонованих ознак дозволяє отримати очікуваний результат.

Спосіб одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів при переробці ягід, фруктів і овочів здійснюється наступним чином.

Після проведення технологічних операцій подрібнення та пересипання цукром маси ягід, фруктів і овочів з доведенням концентрації сухих речовин від 60 до 90% суміш вакуумується та герметизується за рівня залишкового тиску в тарі 0,005-0,01 МПа і направляється на витримку. При цьому за рахунок осмо-молекулярної дифузії відбувається вилучення рідинної фази з ягід, фруктів і овочів, відсутнє видалення летких речовин, а також доступ повітря до продукту.

(13) C2

(11) 90732

(19) UA

Технічний результат полягає в можливості одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів підвищеної біологічної цінності зі збереженим приро-

днім кольором, вітамінним та ферментним комплексами, покращення смакових якостей та підвищення терміну зберігання.