



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **146738** (13) **U**  
(51) МПК (2021.01)  
**A23B 7/00**

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО  
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2020 03374</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Хомич Галина Панасівна (UA),</b> <b>Наконечна Юлія Григорівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>03.06.2020</b>	<b>(73)</b> Володілець (володільці): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД</b> <b>УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ</b> <b>УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ",</b> вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36000 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>18.03.2021</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>17.03.2021, Бюл.№ 11</b>	

**(54) СПОСІБ КОНСЕРВУВАННЯ ГРИБІВ ШАМПІНЬЙОНІВ**

**(57) Реферат:**

Спосіб консервування грибів шампіньйонів включає інспекцію, миття, бланшування в 0,3 %-му розчині лимонної кислоти протягом 5 хвилин при температурі 96 °С, швидке охолодження холодною водою, фасування в підготовлену тару і стерилізацію. Після миття свіжі цілі гриби піддають замочуванню в 50 %-му водному розчині соку хеномелесу протягом 2 годин при температурі 4 °С.

**UA 146738 U**

UA 146738 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології консервування грибів.

Відомий спосіб виготовлення консервів "Гриби шампінйони консервовані", який включає наступні технологічні операції: сортування грибів, миття, варіння в розсолі, охолодження,

фасування, заливання маринадом, герметизація і стерилізація.

Істотним недоліком традиційної технології маринування грибів є втрата маси шампінйонів протягом усього технологічного процесу. При такому способі консервування втрата сировини становить близько 50 %, на операціях відварювання - 30-36 %.

Найбільш близьким аналогом до запропонованого є спосіб консервування грибів з попереднім замочуванням в 0,1 %-му водному розчині метабісульфіту натрію протягом 18 годин при температурі 4 °С, потім бланшування в 0,3 %-му розчині лимонної кислоти протягом 5 хвилин при температурі 96 °С, охолодження, фасування та стерилізація [1].

Найближчий аналог і запропонована корисна модель мають такі спільні ознаки:

інспекція та попередня обробка сировини;

замочування;

термічна обробка;

консервування.

Найближчий аналог має ряд недоліків:

метабісульфіт натрію є хімічною речовиною, що негативно впливає на органолептичні та фізико-хімічні показники якості грибів;

використання метабісульфіту натрію ускладнює сам технологічний процес консервування грибів.

В основу корисної моделі поставлена задача збільшення виходу готової продукції з грибів шампінйонів при виробництві консервів "Гриби шампінйони мариновані" та поліпшення їх якості без застосування метабісульфіту натрію.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі консервування грибів шампінйонів, що включає інспекцію, миття, бланшування в 0,3 %-му розчині лимонної кислоти протягом 5 хвилин при температурі 96 °С, швидке охолодження холодною водою, фасування в підготовлену тару і стерилізацію, згідно з корисною моделлю, після миття свіжі цілі гриби піддають замочуванню в 50 %-му водному розчині соку хеномелесу протягом 2 годин при температурі 4 °С.

Новим в корисній моделі є використання для замочування грибів 50 % розчину соку хеномелесу.

Введення процесу попереднього замочування грибів шампінйонів в 50 % розчині соку хеномелесу дає можливість без значного зменшення втрат не використовувати при консервуванні грибів шампінйонів метабісульфіт натрію, а також значно покращити органолептичні та фізико-хімічні показники готового продукту.

Сік хеномелесу є джерелом органічних кислот (5,5 %), містить значний вміст L-аскорбінової кислоти (150-250 мг/100 г), фенольних речовин (500-650 мг/100 г), що позитивно вплине на біологічну цінність готового продукту.

Спосіб здійснюють наступним чином.

Спочатку свіжі гриби шампінйони очищають від сміття, землі та одночасно інспектують на транспортері або столах, видаляючи червиві, плісняві, м'яті, в'ялі, сортують за видами та сортами і обрізають ніжки. Потім гриби миють холодною проточною водою у чанах або ваннах з несправжнім дном або мийних машинах - уніфікованій КУМ і струшувальній КМЦ при тиску води не менше 248 кПа з наступним ополіскуванням до повного видалення землі, піску та інших забруднень. Замочування свіжих грибів проводять в чанах з нержавіючої сталі або в котлах КПТ-60, в 50 %-му розчині соку хеномелесу протягом 2 годин при температурі 4 °С. Розчин соку використовують для отримання необхідного рН середовища, значення якого становить 2,5, та запобігання процесу потемніння продукту.

Бланшування попередньо підготовлених грибів здійснюють у котлах із нержавіючої сталі, призначених для нагрівання, грибоварильних агрегатах ЦОК-39 або котлах КПТ-60, в сітках з металу, що не піддається корозії, або у ситах. Шампінйони бланшують в 0,3 % розчині лимонної кислоти протягом 5 хвилин при температурі 96 °С. Після бланшування гриби швидко охолоджують водою у сітках або ситах (в яких гриби бланшувались), або розкладають тонким шаром на листах.

Після видалення залишкової кількості вологи гриби передають на фасування. Фасовані у банки гриби заливають свіжоприготовленою заливою з масовою часткою солі від 1,5 до 3 %. Температура заливки при фасуванні повинна бути не нижче 85 °С.

Хімічний склад грибів шампінйонів маринованих.

Найменування показника	Найближчий аналог	Приклад
Вихід, %	62	75
Білки (на суху масу), %	2,6	2,6
Жири (на суху масу), %	0,6	0,6
Вуглеводи, (на суху масу)%	3,0	3,5

Органолептичні показники грибів шампінйонів маринованих

5

Найменування показника	Характеристика	
	Найближчий аналог	Приклад
Зовнішній вигляд	Гриби одного виду, однорідні за розмірами, цілі, чисті, без слідів червоточин, опіків і плям, без механічних пошкоджень	Гриби одного виду, однорідні за розмірами, цілі, чисті, без слідів червоточин, опіків і плям, без механічних пошкоджень
Масова частка грибів з пошкодженими краями капелюшка, %	3,5	3,5
Масова частка грибів (шматочків) з механічними пошкодженнями, %	1,5	1,5
Запах і смак	Натуральний, властивий даному виду грибів	Натуральний, властивий даному виду грибів з легким фруктовим присмаком
Колір грибів	Білий, близький до натурального кольору, який відповідає цьому виду грибів	Білий, близький до натурального кольору, який відповідає цьому виду грибів
Консистенція	М'якоть грибів щільна, пружна	М'якоть грибів щільна, пружна
Якість заливки	Напівпрозора, каламутна, злегка тягуча	Прозора, злегка тягуча
Масова частка грибів до маси нетто консервів, %	62	62

Джерела інформації:

1. Патент України № 22048, МПК A23L 3/00, A23L 3/00 Спосіб консервування грибів шампінйонів [Текст]/ Безусов А.Т., Д'яконова А.К., Наконечна Ю.Г. Заяв. 20.11.2006. Опубл. 10.04.2007. Бюл. № 4.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб консервування грибів шампінйонів, що включає інспекцію, миття, бланшування в 0,3 %-му розчині лимонної кислоти протягом 5 хвилин при температурі 96 °С, швидке охолодження холодною водою, фасування в підготовлену тару і стерилізацію, який **відрізняється** тим, що після миття свіжі цілі гриби піддають замочуванню в 50 %-му водному розчині соку хеномелесу протягом 2 годин при температурі 4 °С.

15