



(19) RU (11) 2 223 665 (13) C1

(51) МПК⁷ A 23 L 1/212, 3/00

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ
ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2002118432/13 , 10.07.2002

(24) Дата начала действия патента: 10.07.2002

(46) Дата публикации: 20.02.2004

(56) Ссылки: УШАКОВ М.В. Совершенствование процесса обжаривания кабачков и качество овощной икры. Автореферат диссертации к.т.н. - М.: Россельхозакадемия, 1993, с.6-13. RU 2136177 С1, 10.09.1999. RU 2156586 С1, 27.09.2000.

(98) Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Ген. Белова, 55,
кв.247, О.И. Квасенкову

(72) Изобретатель: Когай В.С.

(73) Патентообладатель:
Торговый дом консервного комбината
"Крымский" (Закрытое акционерное
общество)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩНОЙ ИКРЫ

(57) Реферат:
Изобретение предназначено для использования в консервной промышленности. При производстве икры подготовленные баклажаны и репчатый лук измельчают, бланшируют, обжаривают часть баклажанов и лука, концентрируют

оставшуюся часть баклажанов, смешивают овощи с растительным маслом, томатной пастой, солью, подсластителем и пряностями, фасуют, герметизируют и стерилизуют. Изобретение обеспечивает улучшение энергоемкости процесса производства и снижение расхода сырья.

R
U

2
2
2
3
6
6
5

C
1

R
U
2
2
2
3
6
6
5
C
1



(19) RU (11) 2 223 665 (13) C1

(51) Int. Cl. 7

A 23 L 1/212, 3/00

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) ABSTRACT OF INVENTION

(21), (22) Application: 2002118432/13 ,
10.07.2002

(24) Effective date for property rights: 10.07.2002

(46) Date of publication: 20.02.2004

(98) Mail address:
115583, Moskva, ul. Gen. Belova, 55,
kv.247, O.I. Kvasenkovu

(72) Inventor: Kogaj V.S.

(73) Proprietor:
Torgovoj dom konservnogo kombinata
"Krymskij" (Zakrytoe aktsionernoje
obshchestvo)

(54) VEGETABLE CAVIAR PRODUCTION METHOD

(57) Abstract:

FIELD: canned food industry. SUBSTANCE:
method involves preparing eggplants and bulb
onion; grinding, blanching and frying part
of eggplants and onion; concentrating

remaining part of eggplants; mixing
vegetable with vegetable oil, tomato paste,
salt, sweetener and spices; packing; sealing
and sterilizing. EFFECT: reduced consumption
of power and raw material.

R U
2 2 2 3 6 6 5
C 1

R U
2 2 2 3 6 6 5 C 1

RU 2 2 2 3 6 5 C 1

Изобретение относится к технологии производства овощезакусочных консервов.

Известен способ производства овощной икры, предусматривающий подготовку компонентов, бланширование кабачков и корнеплодов, измельчение названных овощей и репчатого лука, концентрирование кабачков, отделение части последних и интенсивное обжаривание, смешивание овощей с растительным маслом, вкусовыми и ароматическими добавками, фасовку, герметизацию и стерилизацию (Ушаков М.В. Совершенствование процесса обжаривания кабачков и качество овощной икры. Автореферат дис.... к.т.н. - М.: Россельхозакадемия, 1993, с.6-13).

Недостатками этого способа являются высокие энергоемкость и расход сырья.

Техническим результатом изобретения является снижение энергоемкости и расхода сырья, расширение ассортимента овощезакусочных консервов.

Этот результат достигается тем, что в способе производства овощной икры, предусматривающем подготовку компонентов, бланширование и измельчение овощей, их частичное концентрирование, частичное обжаривание, смешивание с растительным маслом, вкусовыми и ароматическими добавками, фасовку, герметизацию и стерилизацию, согласно изобретению в качестве овощей используют баклажаны и репчатый лук, бланшированию подвергают оба названных компонента, концентрированию часть баклажанов, а обжариванию оставшуюся часть баклажанов и часть репчатого лука, в качестве вкусовых и ароматических добавок используют зелень, томатную пасту, подсластитель, соль, перец черный и перец душистый, при этом компоненты используют в следующем соотношении по массе:

Баклажаны на концентрирование - 760-1512,3

Репчатый лук на смешивание - 128-157,7

Зелень в пересчете на свежую - 3-4,4

Томатная паста в пересчете на содержание сухих веществ 30% - 18,8-19,1

Подсластитель - 0,188-0,19

Растительное масло на смешивание - 31,9-32,6

Баклажаны на обжаривание - 7-26,6

Репчатый лук на обжаривание - 7-26,7

Растительное масло на обжаривание - 28,1-29,3

Соль - 15-15,15

Перец черный в пересчете на молотый - 0,5-0,505

Перец душистый в пересчете на молотый - 0,5-0,505

Способ реализуется следующим образом.

При подготовке баклажаны, зелень свежую инспектируют и моют. У баклажанов удаляют плодоножку с чашелистиками. Репчатый лук инспектируют, удаляют шейку, корневую мочку и покровные листья, моют, инспектируют, дочищают и ополаскивают под душем. Соль, подсластитель, молотые и сухие пряности просеивают и пропускают через магнитный уловитель. Перец черный и душистый стерилизуют в герметичной таре. Томатную пасту и зелень, консервированную поваренной солью, протирают. Растительное масло, эфирные масла и экстракты пряностей фильтруют. Баклажаны режут на куски. Подготовленные овощи бланшируют на пару. Бланшированные овощи и зелень

измельчают на протирочных машинах. Часть протертой массы лука отделяют и обжаривают. Протертую массу баклажанов делят на две части, одну из которых концентрируют до содержания сухих веществ около 10% по массе, а другую часть обжаривают. Обжаривание осуществляют до легкой карамелизации. Далее осуществляют приготовление рецептурной смеси. Количество компонентов по нижнему пределу выбрано по наилучшим органолептическим свойствам целевого продукта. Верхний предел содержания компонентов рассчитан с учетом норм расхода сырья. При использовании вместо свежей зелени консервированных полуфабрикатов пересчет рецептурного количества осуществляется по содержанию сухих веществ. Аналогичным образом осуществляют пересчет количества томатной пасты при содержании в ней сухих веществ, отличном от указанного в рецептуре. При использовании в качестве пряностей эфирных масел или экстрактов пересчет осуществляют по количеству экстрактивных веществ. При использовании зелени, консервированной поваренной солью, закладку соли уменьшают на количество, содержащееся в полуфабрикате. Полученную смесь фасуют, герметизируют и стерилизуют известными методами.

Отсутствие операции концентрирования части овощного сырья, подвергаемого обжариванию, позволяет сократить энергоемкость и потери сырья на данной операции, что снижает расход сырья.

Целевой продукт, полученный по описанной выше технологии, имеет специфические органолептические свойства, сходные с продуктом "Икра из баклажанов", полученным по стандартной технологии, улучшенные по вкусу и аромату.

Формула изобретения:

Способ производства овощной икры, предусматривающий подготовку компонентов, бланширование и измельчение овощей, их частичное концентрирование, частичное обжаривание, смешивание с растительным маслом, вкусовыми и ароматическими добавками, фасовку, герметизацию и стерилизацию, отличающейся тем, что в качестве овощей используют баклажаны и репчатый лук, бланшированию подвергают оба названных компонента, концентрированию - часть баклажанов, а обжариванию - оставшуюся часть баклажанов и часть репчатого лука, в качестве вкусовых и ароматических добавок используют зелень, томатную пасту, подсластитель, соль, перец черный и перец душистый, при этом компоненты используют в следующем соотношении по массе:

Баклажаны на концентрирование 760-1512,3

Репчатый лук на смешивание 128-157,7

Зелень в пересчете на свежую 3-4,4

Томатная паста в пересчете на содержание сухих веществ 30% 18,8-19,1

Подсластитель 0,188-0,19

Растительное масло на смешивание 31,9-32,6

Баклажаны на обжаривание 7-26,6

Репчатый лук на обжаривание 7-26,7

Растительное масло на обжаривание 28,1-29,3

Соль 15-15,15

Перец черный в пересчете на молотый 0,5-0,505

Перец душистый в пересчете на молотый

0,5-0,505

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

R U 2 2 2 3 6 6 5 C 1

R U 2 2 2 3 6 6 5 C 1