



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) **SU** (11) **1699403 A1**

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГКНТ СССР

(51)5 A 23 L 1/226, 1/24

ВСЕСОЮЗНАЯ
ПАТЕНТНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ
БИБЛИОТЕКА

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1

(21) 4688383/13

(22) 10.05.89

(46) 23.12.91. Бюл. № 47

(71) Латвийская сельскохозяйственная академия

(72) С.Э. Эйчиня, Д.Я. Карклина, В.Т. Козуле,
У.Я. Каулиньш и Л.А. Скудра

(53) 664.5(088.8)

(56) Пряно-ароматические растения СССР и их использование в пищевой промышленности под ред. Ильина М.М., М.: Пищепромиздат, 1963, с. 337.

2

(54) ПРИПРАВА ИЗ ПРЯНЫХ ОВОЩЕЙ

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к переработке пряных овощей и получению из них приправ. Цель изобретения — повышение качества. В состав приправы входят тертый лук или сок лука, тертый чеснок или сок чеснока, спиртовой экстракт черного перца, содержащий 3% сухих веществ, и этиловый спирт в соответствующих количествах.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам получения концентратов-полуфабрикатов для пищевой промышленности и общественно-го питания из пряных овощей.

Цель изобретения — повышение качества за счет сохранения вкуса и аромата лука.

В состав входит тертый чеснок или сок чеснока, тертый репчатый лук или сок лука, спиртовой экстракт черного перца, содержащий 3% сухих веществ, и этиловый спирт.

К размельченной массе репчатого лука добавляют тертый чеснок и спиртовой экстракт черного перца, предварительно разбавленный в этиловом спирте. Массу тщательно перемешивают, фасуют, герметично закрывают и пастеризуют при 60°C. Хранят при комнатной температуре.

Вкус и аромат приготовленной массы естественный, натурального лука. Срок хранения не менее года.

Предложенный состав исключает рост и развитие микроорганизмов, особенно *Botrytis allii*, паразитирующих на луке и вызывающих порчу лука и продуктов из него.

Этиловый спирт является антиоксидантом и защищает от окисления аллилсо-

единения, в то же время он является бактерицидом по отношению ко многим микроорганизмам.

Предложенная добавка из природных компонентов не оказывает отрицательного действия на органолептические качества товара, не подавляет действие ферментов, участвующих в создании ароматных и вкусовых веществ, чем объясняется "натуральность" массы.

Сочетание компонентов и фитонцидов лука обеспечивает самоочищение продукта от микроорганизмов.

Пример 1. 1,2 кг репчатого лука испицируют, удаляя гнилые и порченные луковицы. Годные для переработки луковицы очищают от шелухи и выжимают сок.

Получают около 1,05 кг непрозрачного сока.

К 900 г сока репчатого лука добавляют 9 г сока чеснока и 1 г спиртового экстракта черного перца, содержащего 3 г сухих веществ, разбавленного в 90 г этилового спирта.

Все компоненты перемешивают в течение пяти минут и фасуют в тару.

(19) **SU** (11) **1699403 A1**

Вкус и аромат натуральный. Степень разбавления на единицу сухого веса 840 раз. Увеличение эффективности вкуса по сравнению с известным (в %) 68.

Пример 2. Массу готовят аналогично примеру 1.

К 890 г сока репчатого лука добавляют 19,5 г сока чеснока и 3,5 г спиртового экстракта черного перца, содержащего 3 г сухих веществ, разбавленного в 87 г этилового спирта.

Все компоненты перемешивают в течение пяти минут и фасуют в тару.

Увеличение эффективности вкуса по сравнению с известным (в %) 68-70.

Пример 3. Массу готовят аналогично примеру 1.

К 880 г сока репчатого лука добавляют 30 г сока чеснока и 6 г спиртового экстракта черного перца, содержащего 3 г сухих веществ, разбавленного в 84 г спирта этилового.

Все компоненты перемешивают в течение пяти минут и фасуют в тару.

Увеличение эффективности вкуса по сравнению с известным (в %) 50.

Формула изобретения

Приправа из пряных овощей, содержащая лук, чеснок и компонент с запахом черного перца, отличающаяся тем, что, с целью повышения качества, она дополнительно содержит этиловый спирт, при этом лук и чеснок использован в виде тертой массы или сока, а в качестве компонента с запахом перца - спиртовой экстракт черного перца, содержащий 3% сухих веществ при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Тертый лук или сок лука	88,0-90,0
Тертый чеснок или сок чеснока	0,9-3,0
Спиртовой экстракт черного перца с содержанием сухих веществ	0,1-0,6
Спирт этиловый	8,4-9,0

Редактор Г. Гербер

Составитель Т. Ермакова
Техред М.Моргентал

Корректор О. Кравцова

Заказ 4412

Тираж

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101