



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 183 085** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) МПК⁷ **A 23 L 1/06, 1/212, 1/29**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2000113520/13, 29.05.2000
(24) Дата начала действия патента: 29.05.2000
(46) Дата публикации: 10.06.2002
(56) Ссылки: Сборник технологических инструкций по производству консервов, т.2, ч.1. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1992, с.125 -134. RU 2090091 C1, 20.09.1997. RU 2125383 C1, 27.01.1999. EP 0223960 A2, 03.06.1987.
(98) Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,
О.И.Квасенкову

(71) Заявитель:
Научно-исследовательский институт
пищеконцентратной промышленности и
специальной пищевой технологии
(72) Изобретатель: Квасенков О.И.,
Добровольский В.Ф., Гурова Л.А.
(73) Патентообладатель:
Научно-исследовательский институт
пищеконцентратной промышленности и
специальной пищевой технологии

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО ДЕСЕРТА

(57)
Изобретение относится к пищевой промышленности. Способ предусматривает смешивание подготовленных яблочного и черносмородинового пюре и воды, пчелиного меда, соли, обжаренного измельченного ядра орехов кешью, экстракта элеутерококка, липидсодержащего экстракта биомассы микроорганизмов *Pythium gracile*, сваренной манной крупы и воды, гомогенизацию, сублимационную сушку до содержания влаги не более 3,5%, дробление и фасовку полученной смеси в асептических условиях под вакуумом в герметичную тару из комбинированного пленочного материала типа "Майлар". Смесь готовят при следующем

соотношении компонентов по массе:
яблочное пюре 102600-113710,
черносмородиновое пюре 36140-40053, мед
пчелиный 58139-64436, соль 419-465,
обжаренное измельченное ядро орехов
кешью 13706-16693, экстракт элеутерококка
510-570, липидсодержащий экстракт
биомассы микроорганизмов *Pythium gracile*
100-104, крупа манная сваренная
26853-30690, вода 144550-179200.
Изобретение позволит получить продукт с
более сбалансированным составом
питательных веществ, пригодный к
использованию в автономных условиях
существования.

RU 2 183 085 C2

RU 2 183 085 C2



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 183 085** ⁽¹³⁾ **C2**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/06, 1/212, 1/29**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 2000113520/13, 29.05.2000
(24) Effective date for property rights: 29.05.2000
(46) Date of publication: 10.06.2002
(98) Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55-247,
O.I.Kvasenkovu

(71) Applicant:
Nauchno-issledovatel'skij institut
pishchekontsentratoj promyshlennosti i
spetsial'noj pishchevoj tekhnologii
(72) Inventor: Kvasenkov O.I.,
Dobrovol'skij V.F., Gurova L.A.
(73) Proprietor:
Nauchno-issledovatel'skij institut
pishchekontsentratoj promyshlennosti i
spetsial'noj pishchevoj tekhnologii

(54) **METHOD OF PREPARING FRUIT-AND-BERRY DESSERT**

(57) Abstract:

FIELD: food industry. SUBSTANCE: method involves mixing of prepared apple and black currant puree, bee honey, common salt, roasted ground kernels of cashew nuts, extract of Eleutherococcus, lipid-containing extract of biomass of microorganisms Pythium gracile, boiled semolina and water. Prepared mixture is subjected to homogenization, sublimation drying up to moisture content not more 3.5%, grinding and packaging in sealed package from combined film material "Mailar" type under aseptic conditions in

vacuum. The mixture is prepared at the following ratio of components by mass: apple puree, 102600-113710; black currant puree, 36140-40053; bee honey, 58139-64436; common salt, 419-465; roasted ground kernels of cashew nuts, 13706-16693; Eleutherococcus extract, 510-570; lipid-containing extract of biomass of microorganisms Pythium gracile, 100-104; boiled semolina, 26853-30690; water, 144550-179200. EFFECT: more balanced composition of main nutrient substances in product applicable for using under autonomous conditions of existence.

RU 2 183 085 C2

RU 2 183 085 C2

Изобретение относится к технологии производства плодово-ягодного десерта для использования в автономных условиях существования.

Известен способ производства плодово-ягодного десерта, предусматривающий подготовку и смешивание яблочного пюре, черносмородинового пюре, сахара и воды, гомогенизацию смеси, удаление из нее влаги путем уваривания до содержания сухих веществ 31% по массе, фасовку в стеклотару, закатку и стерилизацию (Сборник технологических инструкций по производству консервов, т. 2, часть 1 - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1992, с.125-134).

Недостатком этого способа является получение готового продукта с разбалансированным составом углеводной направленности и невозможность его использования в автономных условиях существования.

Техническим результатом изобретения является расширение ассортимента плодово-ягодных десертов, повышение сбалансированности состава готового продукта по основным питательным веществам и обеспечение возможности его использования в автономных условиях существования.

Этот результат достигается тем, что в способе производства плодово-ягодного десерта, предусматривающем подготовку и смешивание яблочного пюре, черносмородинового пюре и воды, гомогенизацию смеси, удаление из нее влаги до заданного содержания и фасовку в герметичную тару, согласно изобретению при смешивании дополнительно вводят подготовленные пчелиный мед, соль, обжаренное измельченное ядро орехов кешью, экстракт элеутерококка, липидсодержащий экстракт биомассы микроорганизмов *Pythium gracile*, известный из EP 0223960 A2, 03.06.1987, сваренную манную крупу и воду, смесь готовят при соотношении компонентов по массе:

Яблочное пюре - 102600-113710

Черносмородинового пюре - 36140-40053

Мед пчелиный - 58139-64436

Соль - 419-465

Обжаренное измельченное ядро орехов кешью - 13706-16693

Экстракт элеутерококка - 510-570

Липидсодержащий экстракт биомассы микроорганизмов *Pythium gracile* - 100-104

Крупа манная сваренная - 26853-30690

Вода - 144550-179200

влагу удаляют путем сублимационной сушки до содержания не более 3,5% по массе, перед фасовкой смесь измельчают, а фасовку осуществляют в асептических условиях под вакуумом в тару из комбинированного пленочного материала типа "Майлар".

Способ реализуется следующим образом.

Подготовка компонентов для смешивания включает следующие операции. Яблоки свежие инспектируют, моют последовательно в барабанной и щеточной моечных машинах, режут, удаляя плодоножку, чашечку и семенную камеру, и дробят. Консервированное яблочное пюре инспектируют, моют тару, вскрывают и протирают через сито. Свежую черную

смородину инспектируют, моют и протирают с отделением несъедобных частей. Консервированное черносмородиновое пюре инспектируют, моют тару, вскрывают и протирают через сито. Мед подогревают до 45-30°C, а затем последовательно фильтруют через сетки из нержавеющей стали и капрона. Соль просеивают и пропускают через магнитный уловитель. Ядра орехов кешью обжаривают, очищают от кожицы и измельчают на волчке. Водно-спиртовой экстракт элеутерококка с содержанием сухих веществ 3% по массе фильтруют. Сухую биомассу микроорганизмов *Pythium gracile* экстрагируют гидрофобным экстрагентом, например гексаном или жидкой закисью азота, отделяют мисцеллу и отгоняют из нее экстрагент. Получаемый со стороны готовый экстракт фильтруют. Манную крупу просеивают и пропускают через магнитный уловитель, пассеруют до светло-кремового цвета и варят в воде до увеличения массы на 250%. Вода питьевая подготовки не требует. Подготовленные компоненты смешивают в указанном выше соотношении по массе. Минимальное количество каждого компонента, кроме воды, выбрано по данным дегустационной оценки готового продукта. Минимальное количество воды выбрано по консистенции смеси, обеспечивающей ее оптимальные реологические свойства при раскладке и замораживании. Максимальное количество всех компонентов смеси рассчитано по известной методике определения норм расхода каждого из компонентов. Приготовленную смесь гомогенизируют, а затем удаляют из нее влагу до содержания не более 3,5% путем сублимационной сушки, для чего смесь раскладывают на противнях, замораживают и нагревают под вакуумом. Высушенную смесь инспектируют, измельчают до порошкообразного состояния и фасуют в асептических условиях под вакуумом в тару из комбинированного пленочного материала типа "Майлар".

Готовый продукт представляет собой легкосыпучий порошок, легко восстанавливаемый водой до состояния пюре, что обеспечивает возможность его использования в автономных условиях существования. Продукт является более сбалансированным по составу основных питательных веществ, так как, кроме легкоусвояемых углеводов и клетчатки, содержит в значимых количествах белки и жиры. Кроме того, в состав продукта входят усвояемые высокомолекулярные углеводы и широкая гамма биологически активных веществ антистрессовой и иммуностимулирующей направленности. Это является еще одним достоинством продукта, позволяющим рекомендовать его для использования в автономных условиях существования.

Таким образом, предлагаемое изобретение позволяет получить новый десертный продукт с более сбалансированным составом питательных веществ, пригодный к использованию в автономных условиях существования.

Формула изобретения:

Способ производства плодово-ягодного десерта, предусматривающий подготовку и смешивание яблочного пюре,

черносмородинового пюре, гомогенизацию смеси, удаление из нее влаги до заданного содержания и фасовку в герметичную тару, отличающийся тем, что при смешивании дополнительно вводят подготовленные

пчелиный мед, соль, обжаренное измельченное ядро орехов кешью, экстракт элеутерококка, липидсодержащий экстракт биомассы микроорганизмов *Rythium gracile*, сваренную манную крупу и воду, смесь готовят при соотношении компонентов по массе:

Яблочное пюре - 102600-113710

Черносмородиновое пюре - 36140-40053

Мед пчелиный - 58139-64436

Соль - 419-465
 Обжаренное измельченное ядро орехов кешью - 13706-16693
 Экстракт элеутерококка - 510-570
 Липидсодержащий экстракт биомассы микроорганизмов *Rythium gracile* - 100-104
 Крупа манная сваренная - 26853-30690
 Вода - 144550-179200
 влагу удаляют путем сублимационной сушки до содержания не более 3,5% по массе, перед фасовкой смесь измельчают, а фасовку осуществляют в асептических условиях под вакуумом в тару из комбинированного пленочного материала типа "Майлар".

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60