



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 155 503** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁷ **A 23 L 1/212, 1/064**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 99110484/13, 17.05.1999
(24) Дата начала действия патента: 17.05.1999
(46) Дата публикации: 10.09.2000
(56) Ссылки: RU 2013059 C1, 30.05.1994. RU 2072651 C1, 27.01.1997.
(98) Адрес для переписки:
115583, Москва, ул. Генерала Белова 55-247,
Квасенкову О.И.

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

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ИЗ СУХОФРУКТОВ

(57) Реферат:
Изобретение может быть использовано для получения обезвоженного продукта длительного хранения из сухофруктов. Сухофрукты после мойки, удаления кутикулярного слоя и измельчения до пастообразного состояния смешивают с аскорбиновой кислотой и липидсодержащим экстрактом биомассы микроорганизмов

Mortierella exigua. Полученную смесь гомогенизируют, формируют, сушат без доступа кислорода до образования на поверхности отформованных изделий твердой корочки и фасуют под вакуумом в герметичную упаковку. Изобретение позволит увеличить срок хранения готового продукта и придать ему адаптогенные свойства. 2 з.п. ф-лы.

RU 2 1 5 5 5 0 3 C 1

RU 2 1 5 5 5 0 3 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 155 503** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/212, 1/064**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 99110484/13, 17.05.1999
(24) Effective date for property rights: 17.05.1999
(46) Date of publication: 10.09.2000
(98) Mail address:
115583, Moskva, ul. Generala Belova 55-247,
Kvasenkovu O.I.

(71) Applicant:
Nauchno-issledovatel'skij institut
pishchekonsentratnoj promyshlennosti i
spetsial'noj pishchevoj tekhnologii
(72) Inventor: Dobrovol'skij V.F.,
Kvasenkov O.I., Shal'nova N.D.
(73) Proprietor:
Nauchno-issledovatel'skij institut
pishchekonsentratnoj promyshlennosti i
spetsial'noj pishchevoj tekhnologii

(54) **METHOD OF PREPARING FOOD PRODUCT FROM DRIED FRUITS**

(57) Abstract:
FIELD: production of dehydrated long
keeping product from dried fruits.
SUBSTANCE: method involves washing of dried
fruits, removing their cuticular layer and
grinding up to paste-like form. Then product
is mixed with ascorbic acid lipid-containing
extract of biomass of microorganisms

Mortierella exigua. Prepared mass is
homogenized, formed, dried without oxygen
access up to forming of hard crust on
surface of formed products and prepacked in
sealed package under vacuum. EFFECT:
increased storage life of product possessing
adaptogenic properties. 3 cl

RU 2 1 5 5 5 0 3 C 1

RU 2 1 5 5 5 0 3 C 1

Изобретение относится к технологии производства обезвоженного продукта длительного хранения из сухофруктов, обладающего адаптогенными свойствами.

Известен способ получения пищевого продукта из сухофруктов, предусматривающий мойку сухофруктов, удаление кутикулярного слоя двуокисью углерода в надкритическом состоянии, измельчение до получения пастообразной массы, формование, сушку до образования на поверхности отформованного продукта твердой корочки и фасовку (RU, 2013059, С1, 30.05.94).

Недостатками этого способа являются малый срок хранения готового продукта и отсутствие у него адаптогенных свойств.

Техническим результатом изобретения является увеличение срока хранения готового продукта и придание ему адаптогенных свойств.

Этот результат достигается тем, что в способе получения пищевого продукта из сухофруктов, предусматривающем мойку сухофруктов, удаление кутикулярного слоя двуокисью углерода в надкритическом состоянии, измельчение до получения пастообразной массы, формование, сушку до образования на поверхности отформованного продукта твердой корочки и фасовку, согласно изобретению после измельчения в пастообразную массу вводят 0,8-1,2% от массы смеси аскорбиновой кислоты и 0,1-0,11% от массы смеси липидсодержащего экстракта биомассы микроорганизмов *Mortierella exigua*, а затем смесь гомогенизируют, при этом сушку осуществляют без доступа кислорода, а фасовку под вакуумом в герметичную упаковку.

Это позволяет увеличить срок хранения готового продукта и придать ему адаптогенные свойства.

Вариантами реализации настоящего изобретения предусмотрена возможность введения при смешивании вкусовых добавок и/или покрытие поверхности отформованных изделий перед сушкой сахарным песком или пудрой.

Это позволяет расширить ассортимент изделий по гамме органолептических свойств.

Способ реализуется следующим образом.

Сухофрукты инспектируют и моют, затем удаляют с их поверхности излишнюю влагу и обрабатывают двуокисью углерода в надкритическом состоянии. В процессе обработки происходит удаление с поверхности сухофруктов кутикулярного слоя восков, размягчение поверхности и

уничтожение микрофлоры. Далее сухофрукты измельчают до получения пастообразной массы, вводят в нее 0,8-1,2% от массы смеси аскорбиновой кислоты и 0,1-0,11% от массы смеси липидсодержащего экстракта биомассы микроорганизмов *Mortierella exigua*, а также при необходимости вкусовые добавки. Смесь гомогенизируют, формируют, при необходимости покрывают поверхность отформованных изделий сахарным песком или пудрой, а затем сушат без доступа кислорода до образования на поверхности твердой корочки и фасуют под вакуумом в герметичную упаковку. Срок хранения полученного продукта без изменения потребительских свойств составляет не менее 3 лет, независимо от выбора сухофруктов, а при наличии вкусовых добавок и поверхностных покрытий и от них.

Опытная проверка показала, что при скармливании полученного по предлагаемому способу продукта беспородным серым крысам обоего пола по сравнению с продуктом, полученным по наиболее близкому аналогу, повышается их устойчивость к действию таких неблагоприятных факторов, как повышенная влажность и температура, недостаток кислорода, воздействие низких и средних доз ионизирующих излучений.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет увеличить срок хранения готового продукта и придать ему адаптогенные свойства.

Формула изобретения:

1. Способ получения пищевого продукта из сухофруктов, предусматривающий мойку сухофруктов, удаление кутикулярного слоя двуокисью углерода в надкритическом состоянии, измельчение до получения пастообразной массы, формование, сушку до образования на поверхности отформованного продукта твердой корочки и фасовку, отличающийся тем, что после измельчения в пастообразную массу вводят 0,8 - 1,2% от массы смеси аскорбиновой кислоты и 0,1 - 0,11% от массы смеси липидсодержащего экстракта биомассы микроорганизмов *Mortierella exigua*, а затем смесь гомогенизируют, при этом сушку осуществляют без доступа кислорода, а фасовку - под вакуумом в герметичную упаковку.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что в пастообразную массу дополнительно вводят вкусовые добавки.

3. Способ по п.1 или 2, отличающийся тем, что отформованный продукт перед сушкой покрывают сахарным песком или пудрой.