РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(19) **RU** (11) **2022 130 103** (13) **A**

(51) МПК
A23L 33/20 (2016.01)

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: **2022130103, 17.11.2022**

Приоритет(ы):
(22) Дата подачи заявки: **17.11.2022**

(43) Дата публикации заявки: **17.05.2024** Бюл. № **14**

Адрес для переписки:
393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, 101, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Мичуринский государственный аграрный университет"

(71) Заявитель(и):
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Мичуринский государственный аграрный университет" (RU)

(72) Автор(ы):
Винницкая Вера Федоровна (RU),
Акишин Дмитрий Васильевич (RU),
Брыксина Кристина Вячеславовна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА КАШ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ИЗ СУШЕНЫХ КРУП И ОВОЩЕЙ

(57) Формула изобретения

Способ производства диетических каш из круп и овощей, характеризующийся тем, что свежие крупы и овощи сортируют по качеству, моют холодной проточной водой, овощи очищают от несъедобных частей, измельчают в овощерезке на кубики, пластины, стружку, крупы и овощи бланшируют в кипящей подсоленной воде до готовности, промывают холодной водой, обдувают вентилятором для удаления излишков влаги и сушат в инфракрасно-конвективной сушилке при температуре 45°С до остаточной влажности 14%, затем производится смешивание сушеных круп и овощей по следующим рецептурам: для каши гречневой со свеклой: гречки - 80%, свеклы столовой - 19%, соли поваренной-1%, семян тмина - 0,1%; для каши пшенной с тыквой: пшена 70%, тыквы - 29%, соли поваренной - 1%; для каши перловой с овощами: перловки - 50%, кабачков - 10%, лука репчатого - 10%, моркови -10%, перца сладкого - 10%, томатов - 9%, соли поваренной - 1%, далее проводится фасование по 50 г смеси круп и овощей в полипропиленовые контейнеры, вместимостью 250 $см^3$, с этикеткой и информацией для потребителей, перед употреблением готовых каш, в упаковку на одну порцию (250 г) добавить 50 г смеси сушеных круп и овощей, 200 г горячей воды (85°С) и выдержать 20 мин для набухания.

RU 2022130103 A

RU 2022130103 A