



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

*На основании пункта 1 статьи 1366 части четвертой Гражданского кодекса Российской Федерации патентообладатель обязуется заключить договор об отчуждении патента на условиях, соответствующих установившейся практике, с любым гражданином Российской Федерации или российским юридическим лицом, кто первым изъявил такое желание и уведомил об этом патентообладателя и федеральный орган исполнительной власти по интеллектуальной собственности.*

(21), (22) Заявка: **2009111037/02, 27.03.2009**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
**27.03.2009**

(45) Опубликовано: **10.12.2009** Бюл. № 34

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **ИЗОИТКО В.М. и др. Технология консервирования с использованием кофе, Сборник докладов VI Международной научно-практической конференции «Совершенствование технологий и оборудования пищевых производств». Часть 1. - Минск: Несвижская укрупненная типография им. С.Будного, 2007, с.260-263. RU 2252654 C2, 27.05.2005. JP 2001095542 A, 10.04.2001. JP 2002272432 A, 24.09.2002.**

Адрес для переписки:  
**115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55-247,  
О.И.Квасенкову**

(72) Автор(ы):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Квасенков Олег Иванович (RU)**

**(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОМПОТА ИЗ АЛЫЧИ**

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных компотов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа на экстракте, фасовку алычи и сиропа, герметизацию и термообработку. Для приготовления сиропа на экстракте якон нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев якона до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, обжаривают и измельчают, каштаны и сою обжаривают и измельчают, зерно ячменя обжаривают,

смешивают якон, зерно ячменя, каштаны и сою в соотношении по массе 7:7:2:4. Полученную смесь заливают питьевой водой при соотношении 1:(6-7) и экстрагируют при периодическом сбросе давления в экстракционной смеси до вскипания воды, отделяют экстракт и фильтруют с получением в нем содержания сухих веществ 18-19,5%, добавляют сахар и варят сироп до содержания сухих веществ в нем 54,5-65,5%, а термообработку осуществляют до достижения промышленной стерильности. Способ позволяет получить компот с кофейными оттенками вкуса и аромата при отсутствии в рецептуре кофе, упростить технологию и

сократить содержание в целевом продукте  
разваренных плодов без уменьшения срока его

хранения. 1 табл.

R U 2 3 7 4 9 0 3 C 1

R U 2 3 7 4 9 0 3 C 1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY,  
PATENTS AND TRADEMARKS

**(12) ABSTRACT OF INVENTION**

*According to Art. 1366, par. 1 of the Part IY of the Civil Code of the Russian Federation, the patent holder shall be committed to conclude a contract on alienation of the patent under the terms, corresponding to common practice, with any citizen of the Russian Federation or Russian legal entity who first declared such a willingness and notified this to the patent holder and the Federal Executive Authority for Intellectual Property.*

(21), (22) Application: **2009111037/02, 27.03.2009**(24) Effective date for property rights:  
**27.03.2009**(45) Date of publication: **10.12.2009 Bull. 34**

Mail address:

**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55-247,  
O.I.Kvasenkovu**

(72) Inventor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Kvasenkov Oleg Ivanovich (RU)****(54) METHOD FOR CHERRY-PLUM COMPOTE MANUFACTURING**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to technology of canned compotes manufacturing. Method provides for preparation of the recipe components, cooking of syrup out of extract, packing of cherry-plums and syrup, sealing and thermal processing. For preparation of syrup out of extract yacons are cut and dried in microwave field till residual humidity about 20% at the microwave field power providing warming of yacons inside the bits till temperature 80-90°C during at least an hour, yacons are fried and milled. Chestnuts and soya are fried and milled, barley grains are fried. Yacons, barley grains, chestnuts and soya are mixed in mass ratio 7:

7:2:4. Obtained mixture is filled with drinking water in ratio 1:(6-7) and extracted at periodic depressurisation in the extraction mixture till water boils. Extract is separated and filtered till dry substances content makes 18-19.5%, sugar is added and syrup is boiled till dry substances content 54.5-65.5%. Thermal treatment is performed till industrial sterility is reached.

EFFECT: method allows to produce compote with coffee flavour and aroma tones with no coffee content, simplification of technology and reduced content of boiled fruits in end product without reduce of product's storage time.

1 tbl

Изобретение относится к технологии производства консервированных компотов.

Известен способ получения компота из алычи, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление на воде сахарного сиропа с содержанием сухих веществ 54,5-65,5%, фасовку алычи и сиропа, герметизацию и стерилизацию (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том II. Часть 2 - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1992, с.75-162).

Недостатком этого способа является содержание в целевом продукте большого количества разваренных плодов.

Наиболее близким к предлагаемому является способ получения компота из алычи, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, обжарку и экстрагирование кофе с получением соответствующего экстракта, его декофеинизацию, приготовление на его основе сиропа, фасовку алычи и сиропа, герметизацию и пастеризацию (Изоитко В.М., Зайцева А.Л., Зайцев М.В. Технология консервирования с использованием кофе // Сборник докладов VI Международной научно-практической конференции "Совершенствование технологий и оборудования пищевых производств". Часть 1 - Мн.: Несвижская укрупненная типография им. С.Будного, 2007, с.260-263).

Данный способ позволяет получить компот со специфическими кофейными оттенками вкуса и аромата и несколько сократить содержание разваренных плодов в целевом продукте за счет замены стерилизации пастеризацией, но обладает усложненной технологией из-за необходимости декофеинизации экстракта и сокращенным сроком хранения целевого продукта.

Техническим результатом изобретения является получение компота со специфическими кофейными оттенками вкуса и аромата при отсутствии в рецептуре кофе, упрощение технологии и сокращение содержания в целевом продукте разваренных плодов без уменьшения срока его хранения.

Этот результат достигается тем, что в способе получения компота из алычи, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа на экстракте, фасовку алычи и сиропа, герметизацию и термообработку, согласно изобретению подготовленный якон нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев якона до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 часа, обжаривают и измельчают, подготовленные каштаны и сою обжаривают и измельчают, подготовленное зерно ячменя обжаривают, смешивают якон, зерно ячменя, каштаны и сою в соотношении по массе 7:7:2:4, экстрагируют полученную смесь питьевой водой при соотношении фаз 1:(6-7) и периодическом сбросе давления в экстракционной смеси до вскипания воды, отделяют соответствующий экстракт и фильтруют его, сироп готовят с содержанием сухих веществ 54,5-65,5%, а термообработку осуществляют до достижения промышленной стерильности.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии.

Подготовленный якон нарезают и сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% в течение не менее 1 часа. При этом по известным зависимостям (Губиев Ю.К. Научно-практические основы теплотехнологических процессов пищевых производств в электромагнитном поле СВЧ. Автореферат дис. д.т.н. - М.: МТИПП, 1990, с.7-11) рассчитывают значения мощности поля СВЧ, позволяющие обеспечить время сушки якона 1 час и разогрев до температуры внутри кусочков 80 и 90°C. Мощность поля СВЧ задают больше или равной второму значению и меньше

или равной меньшему из первого и третьего значений рассчитанных мощностей.

Сушка в поле СВЧ при температуре выше 90°C приводит к преждевременной карамелизации сахаров. Сушка в поле СВЧ при температуре ниже 80°C и сокращение времени сушки менее 1 часа приводят к сокращению выхода экстрактивных веществ.

Поскольку увеличение времени сушки автоматически приводит к увеличению удельных энергозатрат, максимальное значение времени сушки определяют по функции желательности Харрингтона для максимального выхода экстрактивных веществ при минимальных удельных затратах энергии.

Затем якон, зерно ячменя, каштаны и сою обжаривают по традиционной технологии (Нахмедов Ф.Г. Технология кофепродуктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984, с.58-73). Якон, каштаны и сою измельчают. Смешивают якон, зерно ячменя, каштаны и сою в соотношении по массе 7:7:2:4. Полученную смесь заливают питьевой водой при соотношении фаз 1:(6-7) и экстрагируют при периодическом сбросе давления в экстракционной смеси до вскипания воды при рекомендуемых параметрах процесса (RU 2255788 C1, 2005). После завершения экстрагирования экстракт отделяют от шрота и фильтруют по любой известной технологии. В полученный экстракт с содержанием сухих веществ 18-19,5% добавляют сахар и варят сироп с содержанием сухих веществ от 54,5 до 65,5% в соответствии со стандартными рецептурами по стандартной технологии (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том II. Часть 2. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1992, с.75-162).

Алычу и полученный сироп фасуют, герметизируют и стерилизуют при соотношении компонентов и режимах стерилизации в соответствии со стандартной технологией.

Опытную проверку осуществляли при консервировании алычи сорта Обильная с содержанием сухих веществ 12% в стеклянных банках вместимостью 1 дм<sup>3</sup>.

Консервирование осуществляли по стандартной технологии (контроль), по наиболее близкому аналогу (эталон) и по предлагаемому способу (опыт). Результаты опытной проверки сведены в таблицу.

Таблица			
Органолептические и потребительские свойства компотов.			
Показатель	Контроль	Эталон	Опыт
Количество плодов с трещинами кожицы, %	81	54	34
Цвет плодов	натуральный	с коричневатым оттенком	с коричневатым оттенком
Вкус и запах	хорошо выраженный, характерный для алычи	хорошо выраженный, с кофейным оттенком	хорошо выраженный, с кофейным оттенком
Консистенция плодов	упругая	упругая	упругая
Внешний вид сиропа	прозрачный с отдельными взвешенными частицами мякоти	прозрачный с отдельными взвешенными частицами мякоти	прозрачный с отдельными взвешенными частицами мякоти
Срок хранения, мес.	24	6	24

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получить компот с кофейными оттенками вкуса и аромата при отсутствии в рецептуре кофе, упростить технологию и сократить содержание в целевом продукте разваренных плодов без уменьшения срока его хранения.

#### Формула изобретения

Способ получения консервированного компота из алычи с кофейным вкусом,

предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа на экстракте, фасовку алычи и сиропа, герметизацию и термообработку, отличающийся тем, что для приготовления сиропа на экстракте якон нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев якона до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 ч, обжаривают и измельчают, каштаны и сою обжаривают и измельчают, зерно ячменя обжаривают, смешивают якон, зерно ячменя, каштаны и сою в соотношении по массе 7:7:2:4, полученную смесь заливают питьевой водой при соотношении 1:(6-7) и экстрагируют при периодическом сбросе давления в экстракционной смеси до вскипания воды, отделяют экстракт и фильтруют с получением в нем содержания сухих веществ 18-19,5%, добавляют сахар и варят сироп до содержания сухих веществ в нем 54,5-65,5%, а термообработку осуществляют до достижения промышленной стерильности.

15

20

25

30

35

40

45

50