



**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: **2008139042/13, 02.10.2008**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.10.2008

(45) Опубликовано: **10.02.2010** Бюл. № 4

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: **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. Сборник технологических инструкций по (см. прод.)**

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 ПРОИЗВОДСТВА КОМПОТА ИЗ ПЕРСИКОВ

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства консервированных компотов. Способ предусматривает подготовку рецептурных компонентов, резку, сушку в поле СВЧ при заданных параметрах процесса, обжарку и измельчение цикория, обжарку и измельчение каштанов и сои, обжарку зерна ячменя, смешивание цикория, зерна ячменя, каштанов и сои в соотношении по массе 7:7:2:4, экстрагирование полученной смеси питьевой

водой и при заданных параметрах процесса, фильтрование полученного экстракта, приготовление на его основе сиропа, фасовку персиков и сиропа, герметизацию и стерилизацию. Изобретение 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.

(56) (продолжение):

производству консервов. Том 2. Часть 2. - М.: АППП «Консервплодоовощ», 1992, с.75-162. RU

R U 2 3 8 0 9 6 1 C 1

R U 2 3 8 0 9 6 1 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: **2008139042/13, 02.10.2008**(24) Effective date for property rights:
02.10.2008(45) Date of publication: **10.02.2010 Bull. 4**

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) PEACH COMPOTE PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: method provides for recipe components preparation, chicory cutting, drying in microwave field at preset process parameters, frying and milling chicory, frying and mincing chestnut and soya, frying barley grain mixing of chicory, barley grain, chestnut and soya in mass ratio 7:7:2:4, obtained mixture extraction by drinking

water at preset process parameters, obtained extract filtering, preparation of syrup based on it, packing of peaches and syrup, sealing and sterilisation.

EFFECT: invention enables to produce compote with coffee flavour and aroma tones without actual coffee content, simplify the technology and reduce the number of boiled fruit in the target product without reducing the product shelf life.

Изобретение относится к технологии производства консервированных компотов.

Известен способ производства компота из персиков, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление на воде сахарного сиропа с содержанием сухих веществ 22,5-32%, фасовку персиков 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 производства компота из персиков, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, обжарку и экстрагирование кофе с получением соответствующего экстракта, его декофеинизацию, приготовление на его основе сиропа, фасовку персиков 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 специфическим кофейным оттенком 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 специфическим кофейным оттенком 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 производства компота из персиков, предусматривающем подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа на экстракте, фасовку персиков и сиропа, герметизацию и термообработку, согласно изобретению, подготовленный цикорий нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев цикория 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 цикорий, 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 22,5-32%, а термообработку осуществляют до достижения промышленной стерильности.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовка персиков в зависимости от вида приготавливаемого компота может включать, помимо инспекции и мойки, очистку от кожицы, а также резку с одновременным удалением косточек.

Подготовленный цикорий 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 цикория 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 цикорий, зерно ячменя, каштаны и сою обжаривают по традиционной технологии. Цикорий, каштаны и сою измельчают. Смешивают цикорий, 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 22,5 до 32% 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).

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

Опытную проверку осуществляли при консервировании кусочками без кожицы персиков сорта Консервный новый с содержанием сухих веществ 11% в стеклянных банках вместимостью 1 дм³. Консервирование осуществляли по стандартной технологии (контроль), по наиболее близкому аналогу (эталон) и по предлагаемому способу (опыт). Результаты опытной проверки сведены в таблицу.

Показатель	Контроль	Органолептические и потребительские свойства компотов	
		Эталон	Опыт
Количество разваренных кусочков плодов, %	24	16	13
Цвет плодов	натуральный	с коричневатым оттенком	с коричневатым оттенком
Вкус и запах	хорошо выраженный, характерный для персиков	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 производства консервированного компота из персиков, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, приготовление сиропа на экстракте, фасовку персиков и сиропа, герметизацию и термообработку, отличающийся тем, что подготовленный цикорий нарезают, сушат в поле СВЧ до остаточной влажности около 20% при мощности поля СВЧ, обеспечивающей разогрев цикория до температуры внутри кусочков 80-90°C, в течение не менее 1 ч, обжаривают и измельчают, подготовленные каштаны и сою обжаривают и измельчают, подготовленное зерно ячменя обжаривают, смешивают цикорий, 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 22,5-32%, а термообработку осуществляют до достижения промышленной стерильности.

20

25

30

35

40

45

50