



Государственный комитет
Совета Министров СССР
по делам изобретений
и открытий

О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 635954

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 29.04.76 (21) 2359277/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

(43) Опубликовано 05.12.78. Бюллетень № 45

(45) Дата опубликования описания 15.12.78

(51) М. Кл²

A 23 N 7/02

(53) УДК 631.361.9
(088.8)

(72) Авторы
изобретения

В. Н. Залецкий, И. П. Забаштанский и Б. Г. Залецкая

(71) Заявитель

Всесоюзный научно-исследовательский институт
по производству продуктов питания из картофеля

(54) СПОСОБ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

1

Изобретение относится к овощесушильной промышленности, в частности к изготовлению сушеных продуктов из картофеля и овощей.

Известен способ очистки картофеля и овощей путем механического истирания поверхностного слоя продукта [1].

Основными недостатками этого способа являются большие отходы, потери продукта и снижение его пищевой ценности.

Цель изобретения - повышение качества продукта.

Для этого продукт перед механическим истиранием нарезают на кусочки и обезвоживают, а разделение очищенного продукта от шелухи производят путем просеивания и отвеивания.

При этом продукт нарезают на кусочки кубической формы и подвергают механическому истиранию в течение 0,5-5 минут.

Пример 1. Нарезанные в виде кубиков с размерами граней 15 мм и

2

высушенные с кожицей кусочки картофеля с влажностью 10% подвергают механической очистке путем истирания поверхностных слоев, например, в карборундовых картофелечистках в течение 3 минут.

5 В результате механической очистки получают два продукта: пищевой (очищенные от кожицы, глазков и других несъедобных частей кусочки сушеного картофеля) и фуражный (измельченные частицы периферийных слоев кусочков сушеного картофеля). Разделение пищевого и фуражного продуктов производят путем просеивания. Выход пищевого продукта составляет 60%, а выход фуражного продукта - 40%.

15 20 Пример 2. Нарезанные в виде кубиков с размерами граней 10 мм и высушенные с кожицей кусочки моркови с влажностью 12% подвергают механической очистке путем истирания поверхностных слоев в течение 2 минут, например, в карборундовых корнечистках.

В результате механической очистки получают два продукта: пищевой (очищенные от кожицы и других несъедобных частей кусочки сушеной моркови) и фуражный (измельченные частицы периферийных слоев кусочков сушеной моркови). Разделение пищевого и фуражного продуктов производят путем отвеивания. Выход пищевого продукта - 55%, а выход фуражного - 45%.

При использовании предлагаемого способа очистки обезвоженные кусочки картофеля и овощей получают как из наиболее богатых пищевыми веществами периферийных слоев клубней, так и из менее богатых внутренних частей, тогда как при применении известного способа очистки кусочки картофеля и овощей получают только из менее богатых пищевыми веществами внутренних частей.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я
1. Способ очистки картофеля и овощей путем механического истирания поверхностного слоя продукта, отличающийся тем, что, с целью повышения качества продукта, последний перед механическим истиранием нарезают на кусочки и обезвоживают, а разделение очищенного продукта от шелухи производят путем просеивания и отвеивания.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что механическому истиранию продукт подвергают в течение 0,5-5 минут.

3. Способ по пп. 1 и 2, отличающийся тем, что продукт нарезают на кусочки кубической формы.

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе:

1. Авторское свидетельство СССР № 146618, кл. А 23 N 7/02, 1961.

Составитель О. Драгунова

Редактор Ж. Рожкова

Техред Н. Андрейчук

Корректор Н. Ковалева

Заказ 6817/3

Тираж 561

Подписное

ЦНИИПИ Государственного комитета Совета Министров СССР

по делам изобретений и открытий

113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Филиал ППП "Патент", г. Ужгород, ул. Проектная, 4