

Корисна модель належить до консервної галузі харчової промисловості, може бути застосована при переробці плодів та овочів для розширення асортименту консервованих овочевих маринадів.

Процес отримання відомих консервів "Sweet onion sauce and method of manufacturing same" (Патент США № US 2013/0004645 A1, опублікований 03.01.2013 - найближчий аналог,

https://patentimages.storage.googleapis.com/26/de/e2/c659958c04dlcc/US2013000464_5A1.pdf), описує спосіб приготування солодкого соусу з цибулі (sweet onion sauce), що містить множинність цибулі, воду, кленовий сироп, томатну пасту, оливкову олію, бальзамічний оцет і один з таких компонентів: кайєнський перець, ароматизатор диму (hickory seasoning) або гострий соус.

Але спосіб за найближчим аналогом має такі недоліки:

- не придатний для окремого споживання цибулі як готового продукту - призначення як соусу;
- застосування загущувачів, олії та пасту, що ускладнює консистенцію для маринованої закуски;
- відсутність яблучного оцту, який забезпечує м'якший фруктовий кислий профіль.

В основу заявленої корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва маринованої цибулі з підвищеною харчовою цінністю та покращеними органолептичними властивостями для розширення асортименту консервів.

Поставлена задача вирішується тим, що за способом виробництва маринованої цибулі, що включає підготовку сировини, приготування маринадної заливки, фасування та стерилізацію, згідно з корисною моделлю як сировину використовують ріпчасту цибулю з масовою часткою цукрів не менше 6 %, а до складу маринадної заливки вводять комбінацію натуральних оцтів - яблучного та винного, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

ріпчаста цибуля	53,07
вода	35,64
цукор	4,08
оцет яблучний	4,08
оцет винний	2,04
сіль	1,02
перець духмянний	0,03
перець чорний	0,03
лавровий лист	0,01.

На відміну від найближчого аналога, використання в запропонованій корисній моделі ріпчастої цибулі з масовою часткою цукрів не менше 6 % дозволяє отримати продукт оригінального делікатного смаку з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин та вираженою хрусткою консистенцією. Приготування маринадної заливки з використанням комбінації натурального яблучного та винного оцтів дозволяє поліпшити органолептичні властивості маринаду, збагатити його антиоксидантами, органічними кислотами та забезпечити м'який, збалансований смаковий профіль, що відрізняє його від традиційних рецептур на столовому оцті.

У ріпчастій цибулі з масовою часткою цукрів не менше 6 % знаходиться велика кількість корисних речовин: вітаміни групи С та В, калій, залізо, флавоноїди та органічні кислоти, які максимально зберігаються під час щадної переробки. Ключова перевага такої цибулі - природна м'якість і мінімальна гострота, що робить її ідеальною для маринування. Ріпчаста цибуля з масовою часткою цукрів не менше 6 % має унікальний солодкуватий смак та соковитість, ніжну текстуру, що робить готовий продукт справжнім делікатесом. Яблучний оцет містить пектини, органічні кислоти (яблучна, лимонна), мікроелементи та ферменти, що сприяють нормалізації травлення та мають помірну антибактеріальну дію. Винний оцет містить поліфеноли та антиоксиданти, які мають важливе фізіологічне значення для людини, сприяють збереженню кольору цибулі та підвищують загальну харчову цінність продукту.

Спосіб приготування маринованої цибулі здійснюють наступним чином. Для виготовлення консервів використовують ріпчасту цибулю з масовою часткою цукрів не менше 6 %. Сировину мийуть, очищають від сухої луски, інспектують та сортують, видаляючи пошкоджені екземпляри. Для інактивації ферментів та оптимізації консистенції цибулю бланшують у воді при 90 °С впродовж 1-2 хв. Далі цибулю нарізають кільцями товщиною 2-3 мм. Підготовлені кільця укладають у стерилізовані банки.

Маринадну заливку готують окремо. Вона являє собою розчин, що складається з води, цукру, солі та прянощів. Сухі компоненти попередньо просіюють та піддають магнітній сепарації для вилучення можливих металодомішок. Розчинені цукор та сіль при нагріванні у відповідній кількості води доводять до кипіння, кип'ятять 2-3 хвилини і профільтровують для забезпечення прозорості. Безпосередньо перед використанням до гарячої заливки додають розраховану кількість яблучного та винного оцту згідно з рецептурою. Спеції (перець духмянний, перець чорний, лавровий лист) додають до банки перед фасуванням цибулі.

Підготовлені плоди укладають у банки і заливають маринадною заливкою. Консерви герметично закупорюють, піддають стерилізації при температурі 100 °С впродовж 20 хв, після стерилізації тару охолоджують до кімнатної температури.

Отримані консерви мають привабливий насичений колір, відповідний до вихідної сировини; аромат приємний, характерний для маринованої цибулі з делікатними нотками оцтів та прянощів. Смак консервів солодкувато-кислуватий, м'який, властивий маринованим овочам, із приємним післясмаком. Дегустаційна оцінка - 5 балів.

Впровадження даної технології відповідає сучасним трендам на "чисту етикетку" та зниження використання синтетичних добавок. Натуральне походження кислот розглядається як суттєва перевага з точки зору здоров'я споживачів. Крім цього, застосування двокомпонентної системи оцтів забезпечує стабільність мікробіологічних показників протягом усього терміну зберігання продукції, що було підтверджено лабораторними дослідженнями.