

Invenția se referă la industria alimentară, în special la tehnologia producerii salatelor conservate din topinambur.

Se cunoaște salata din topinambur conservată care include: topinambur, varză murată, mazăre verde, mărar, pătrunjel, ulei vegetal, sare și acid citric [1].

Componentele fiind luate în următorul raport, kg la 1000 kg salată:

topinambur	30,0...370,2
mazăre verde	220,0...226,6
varză murată	400,0...453,5
mărar și pătrunjel	20,0...25,0
ulei vegetal	40,0...40,4
acid citric	10,0...10,1
sare	10,0...10,1.

Se cunoaște, de asemenea, salata conservată, care include topinambur, morcov, mere, ulei vegetal, sare și acid citric [2].

Componentele fiind luate în următorul raport, kg la 1000 kg salată:

topinambur	300,0...395,1
morcov	300,0...361,4
mere	200,0...357,1
ulei vegetal	20,0...20,2
acid citric	50,0...50,5
sare	10,0...10,1.

Se mai cunoaște salata conservată, care include topinambur, sfeclă, morcov, pătrunjel, ulei vegetal, acid citric și sare [3]. Componentele fiind luate în următorul raport, kg la 1000 kg salată:

topinambur	400,0...493,8
sfeclă	250,0...352,1
morcov	250,0...301,2
pătrunjel	20,0...25,0
ulei vegetal	20,0...20,2
acid citric	50,0...50,5
sare	10,0...10,1.

Problema pe care o rezolvă invenția propusă constă în lărgirea sortimentului salatelor conservate din topinambur, sporirea valorii biologice și îmbunătățirea calității produsului.

Esența invenției constă în aceea că salata din topinambur conservată, conform variantei 1, conține topinambur, morcov, ceapă, varză murată, ulei vegetal, acid citric sau acetic, piper negru, ienibahar, foi de dafin, sare și apă, având următorul raport al componentelor, % de masă:

topinambur	42...46
ceapă	11...15
morcov	11...15
varză murată	23...25
ulei vegetal	3...5
acid citric sau acetic	0,3...0,5
piper negru, ienibahar foi de dafin	0,06...0,09
sare	0,7...1,5
apă	restul.

Salata, conform variantei 2, conține topinambur, morcov, ceapă, verdeață de pătrunjel și mărar, ulei vegetal, acid citric sau acetic, sare și apă, având următorul raport al componentelor, % de masă:

topinambur	50...52
ceapă	15...19
morcov	14...18
verdeață de pătrunjel și mărar	1,5...2,5
ulei vegetal	3...5
acid citric sau acetic	0,3...0,5
sare	1...2
apă	restul.

Conform variantei 3 salata din topinambur conține topinambur, ceapă, usturoi, verdeață de pătrunjel și mărar, ulei vegetal, acid citric sau acetic, sare și apă, având următorul raport al componentelor, % de masă:

topinambur	55...60
ceapă	25...30
usturoi	0,25...0,50

verdeață de pătrunjel și mărar	1,5...2,5
ulei vegetal	3...5
acid citric sau acetic	0,1...0,5
sare	1...2
apă	restul.

Salata, conform variantei 4, conține topinambur, ceapă, varză proaspătă, verdeață de pătrunjel și mărar, ulei vegetal, acid citric sau acetic, sare și apă, având următorul raport al componentelor, % de masă:

topinambur	44...48
ceapă	13...17
varză proaspătă	21...25
verdeață de pătrunjel și mărar	1,5...2,5
ulei vegetal	3...5
acid citric sau acetic	0,3...0,5
sare	1...2
apă	restul.

Materia primă de bază la elaborarea salatelor este topinamburul, materie primă care conține 13...17% inulină (recalculată în substanță uscată).

În timpul hidrolizei în mediul acid se petrece descompunerea inulinei cu formarea fructozei folosite în alimentația bolnavilor de diabet.

Tuberculii de topinambur sunt bogați în albumine, vitamine, substanțe pectinice și minerale, grație conținutului chimic bogat și activității biologice înalte topinamburul și produsele pe bază de topinambur pot fi utilizate în alimentația copiilor și a maturilor de toate categoriile, precum și a bolnavilor cu diabet zaharat, obezitate, ateroscleroză.

Ceapa inclusă în componența salatelor cu topinambur ce conține vitamine, flavonoizi, cvertecină, glicozide, substanțe minerale are acțiune aseptică.

Salatele obținute din acest sortiment de legume asigură un gust armonios, aromat și plăcut, culoare și aspect exterior atrăgător. Toate salatele cu topinambur revendicate se deosebesc de cele cunoscute prin conținutul mărit de materie primă.

Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului de salate din topinambur conservate cu conținut mărit de compuși biologic activi, gust armonios, aromat și plăcut, culoare și aspect exterior atrăgător.

Exemplul 1

Fabricarea salatelor din topinambur include sortarea, curățarea și tăierea legumelor, pregătirea verdeței și a condimentelor, blanșarea și răcirea morcovului, amestecarea tuturor componentelor, ambalarea lor, închiderea ambalajului și sterilizarea, totodată topinamburul se supune curățării mecanice. Topinamburul se curăță, se taie, se blanșează și se răcește. Pentru preîntâmpinarea oxidării topinamburului, atât a celui curățat, cât și a celui tăiat, acesta se menține în colector în soluție de acid citric de 0,1%.

Pentru obținerea a 100 kg de salată din topinambur conservată se iau, în kg: topinambur 43,5, morcov 6, ceapă 13, varză murată 24, ulei vegetal 4, acid citric 0,19, condimente (piper negru, ienibahar, foi de dafin) 0,07, sare 1,24 și apă 8.

Exemplul 2

Salata din topinambur conservată conține, în kg la 100 kg:

topinambur	51
ceapă	17
morcov	16
verdeață de pătrunjel și mărar	2
ulei vegetal	4
acid citric	0,4
sare	1,6
apă	8

Exemplul 3

Salata din topinambur conservată conține, în kg la 100 kg:

topinambur	57,65
ceapă	26
usturoi	0,35
verdeață de pătrunjel și mărar	2
ulei vegetal	4
acid citric	0,4
sare	1,6
apă	8

Exemplul 4

Salata din topinambur conservată conține, în kg la 100 kg:

topinambur	46
ceapă	15
varză proaspătă	23
verdeață de pătrunjel și mărar	2
ulei vegetal	4
acid citric	0,4
sare	1,6
apă	

Așadar, combinarea componentelor și conținutul lor permite elaborarea salatelor cu gust și buchet plăcut, care îmbină aroma cepei, usturoiului și mărarului cu posibilitatea utilizării lor pentru bolnavi de diabet zaharat.

Pentru conservele "salate din topinambur conservate" este elaborată documentația normativă: instrucțiunea tehnologică pentru producerea lor și prima redacție la PT MD.