

Патент РФ на изобретение №2766891 «Способ приготовления вяленых томатов и композиция приправ для их приготовления»

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу переработки томатов.

Способ приготовления вяленых томатов предусматривает мойку томатов, удаление плодоножки и опробковевшей части рядом с плодоножкой, перед удалением кожицы делают её крестообразный надрез с обратной стороны от плодоножки томатов, бланширование томатов в течение 15 с, удаление кожицы, разрезание на 4 равные дольки, удаление семян, размещение долек на противне, смазанном растительным маслом. Далее осуществляют добавление сверху композиции приправ, содержащей чеснок гранулированный, чеснок свежий тертый, сахар, соль, прованские травы сушеные, черный молотый перец и хмели-сунели, вяление при температуре 60-70°C в течение 6-7 часов с получением готового продукта. Композиция приправ для приготовления вяленых томатов включает чеснок гранулированный, чеснок свежий тертый, сахар, соль, прованские травы сушеные, черный молотый перец и хмели-сунели, при следующем соотношении на 1 кг готового продукта, кг: чеснок гранулированный - 0,11, чеснок свежий тертый - 0,50, сахар - 0,04, соль - 0,08, прованские травы сушеные - 0,001, черный молотый перец - 0,005 и хмели-сунели - 0,006.

Изобретение позволяет получить вяленые томаты с возможностью сохранения их полезных свойств и сроком годности 12 месяцев без применения консервантов.