

(19)



Евразийское
патентное
ведомство

(21) 202490577 (13) A1

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ

(43) Дата публикации заявки
2024.05.29

(51) Int. Cl. A23L 3/34 (2006.01)
A23L 3/358 (2006.01)
A23N 15/00 (2006.01)

(22) Дата подачи заявки
2023.05.16

(54) СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ЧЕСНОКА

(31) 2022119584

(87) WO 2024/019639 2024.01.25

(32) 2022.07.18

(71)(72) Заявитель и изобретатель:

(33) RU

ЖАРИКОВ АЛЕКСАНДР

(86) PCT/RU2023/050115

ДМИТРИЕВИЧ (RU)

(57) Изобретение относится к области пищевой промышленности. Способ консервирования чеснока, характеризующийся тем, что включает следующие этапы: механизированная очистка свежего чеснока от шелухи, первоначальная мойка очищенного чеснока, отбор некондиционных зубчиков чеснока, повторная мойка, подсушка воздухом температурой 18-30°C, измельчение чеснока, добавление в измельченную массу соли в количестве 6-30 кг на 100 кг измельченного чеснока, перемешивание полученной массы до получения однородной массы, фасовка в стерилизованную тару, укупорка, при этом для дополнительного обеззараживания при первоначальной мойке чеснок промывают водным раствором, содержащим дезинфицирующее средство в количестве 1-2%, а измельчение чеснока осуществляют до получения кусочков чеснока размером 1-8 мм. Изобретение позволяет повысить срок годности готового чесночного пищевого продукта до не менее 12 месяцев без применения консервантов.

202490577

A1

A1

202490577