

СПОСІБ ЗАСОЛЮВАННЯ ПЛОДІВ ОГІРКА НІЖИНСЬКОГО СОРТОТИПУ

На Дослідній станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН триває науково-дослідна робота з відродження всесвітньовідомого огіркового засолювального промислу, зокрема розроблено новий спосіб, придатний для одержання ферментованої продукції на невеликих переробних підприємствах і в приватному секторі.



До основи винаходу поставлено задачу: якомога повніше реалізувати потенційні можливості пряно-смакових овочевих рослин, придатних для вирощування у природно-кліматичних зонах Північного Лісостепу і Полісся України, здатних суттєво поліпшити якість солоних плодів огірка ніжинського сорто типу та розширити асортимент ферментованої продукції.

Солоні огірки готують зі свіжих плодів сортів, що належать до ніжинського сорто типу (Ніжинський місцевий, Ніжинський дар, Ніжинський 23, Джеконт F1).

Засолювання здійснюють у скляній тарі місткістю від 1 до 3 л; вода за хімічним складом повинна бути «середня» (загаль-

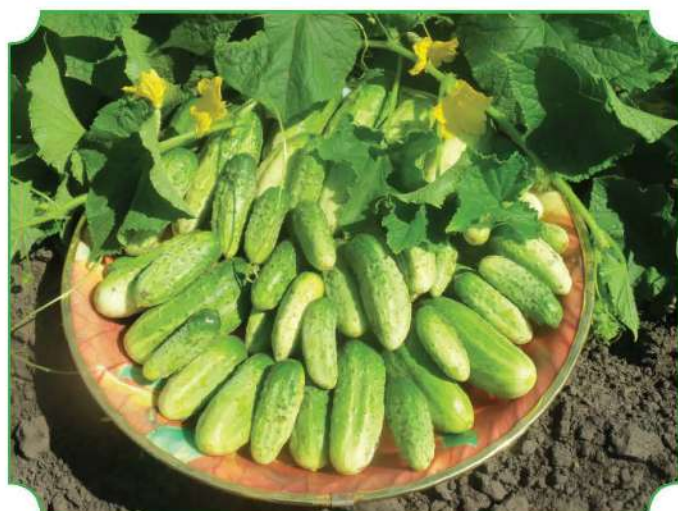
на мінералізація від 200 до 350 мг/м³, вміст Са від 15 до 25 мг/м³); залежно від розміру плодів підбирають розсіл з певною концентрацією кухонної солі. Плоди огірка піддаються ферментації у дві стадії: перша – попередня (активна) – здійснюється при температурі 18...24 °С впродовж 72 годин до накопичення у розсолі певного рівня кислоти, що титрується, заключна ферментація огірків проходить у холодильних камерах при температурі від 0 до 2 °С або сховищах при температурі не вище 10 °С. Насичений смак готової продукції забезпечується використанням спеціальної рецептури прянощів, що включає подрібнену зелену масу кропу городнього, очищений і подрібнений на «лапшу» або кільця діаметром 0,5 см соковитий корінь хріну, подрібнені плоди перцю гіркого



свіжого у фазі технічної стиглості, часник очищений та подрібнений, зелена маса полину естрагону та змієголовнику молдавського (*Dracoscephalum moldavica* L.), що зібраний у фазі початку – масового цвітіння. Патент України на корисну модель № 92806 від 19.10.2014 р.

THE METHOD OF SALTING CUCUMBER FRUITS OF NIZHYNISKYI VARIETY TYPE

At the Experimental Station «Mayak» of the Institute of Vegetable and Melons the scientific research work is being continued to revive the world famous cucumber salting business. In particular, a new method has been developed that is suitable for obtaining fermented products at small processing enterprises and in private sector.



The invention is based on the task of realizing as much as possible the potential of spice-flavor vegetable plants, suitable for growing in natural-climatic zones of the Northern Forest-Steppe and Forest Area of Ukraine, which can significantly improve the quality of salted cucumber fruits Nizhynskiy variety type and expand the range of fermented products.

Salted cucumbers were made from fresh fruits of varieties belonging to the Nizhynskiy variety type (Nizhynskiy mistsevyi, Nizhynskiy dar, Nizhynskiy 23, Dzhekon F1).

Salting is carried out in glass containers with capacity of 1 to 3 liters; water chemical

composition should be average (total mineralization from 200 to 350 mg/m³, Ca content - from 15 to 25 mg/m³). Depending on the size of the fruits the brine is selected with a certain concentration of the kitchen salt. Cucumber fruits are fermentable in two stages: the first - the preliminary (active) is carried out at a temperature of 18 ... 24 °C for 72 hours until a certain level of the titrated acid is accumulated in the brine. The final fermentation of cucumbers is carried out in refrigerating chambers at a temperature from 0 to 2 °C or in storage at temperatures not exceeding 10 °C. The rich taste of the finished product is ensured by the use of special recipes of spices, which includes chopped green mass of dill, peeled and ground into «noodles» or a 0,5 cm diameter rings of



horseradish juicy root, chopped hot pepper fresh fruits in the phase of technical maturity, peeled and ground garlic. The green mass of the wormwood tarragon and the Moldavia dragon head (*Dracocephalus moldavica* L.) collected in the phase of the beginning - mass flowering.