

Sposób przygotowania musu z borówek

Przedmiotem wynalazku jest sposób przygotowania musu z borówek.

Znane są opatentowane produkty spożywcze, w tym napoje. Z patentu PL180507 znany jest mleczny krem do przekładanych ciastek zawierający skondensowane mleko oraz uwodornione tłuszcze roślinne. Z patentu PL171718 znany jest napój alkoholowy będący piwem z dodatkiem miodu pitnego. Znane są też rozmaite musy i sposoby ich przygotowania. Z patentu US4868000 znana jest mieszanka instant do przygotowania musu deserowego. Z patentu US4663176 znana jest kompozycja do wyrobu mrożonego musu zawierająca słodzik, masło śmietankowe, tłuszcz kakaowy i inne składniki. Znane są też sposoby przygotowywania potraw z borówek, w tym dżemów i musów z borówki amerykańskiej. Ze strony internetowej <http://gotujeipieke.blogspot.com/2012/08/dzem-z-borowki-amerykanskiej.html> znany jest sposób przygotowania dżemu borówkowego. Owoce należy umyć i przebrać, po czym umieszcza się je w garnku, część borówek rozgniatając. Następnie gotuje się borówki na niewielkim ogniu przez około 10 minut do rozpadnięcia się większości owoców, często mieszając. Po tym czasie dodaje się cukier, sok z cytryny i nadal gotuje przez 15 minut. Gorący dżem przekłada się do słoików, zakręca i studzi je do góry dnem. Ze strony internetowej <http://www.rngkitchen.pl/2018/07/dzem-z-borowki-amerykanskiej.html> znany jest przepis na dżem z borówek amerykańskich, cukru i soku z cytryny. Borówki myje się, umieszcza w naczyniu, zasypuje cukrem i umieszcza na ogniu. Następnie dodaje się łyżeczkę soku z cytryny i

podgrzewa do momentu rozpuszczenia się cukru i wypłynięcia soku z borówek. Potem borówki umieszcza się w słoikach i pasteryzuje przez ok. 15 minut temperaturze 125°C. Z artykułu pt. „Production technology of blueberry beverage” (LU Xinlong, Food & Machinery, numer 6/2001) znana jest receptura napoju z borówek, którego składniki to przecier owocowy, kwasek cytrynowy, stevia, cukier i stabilizator. Ze strony internetowej <https://ohmyveggies.com/easy-blueberry-mousse/> znany jest przepis na mus borówkowy. Borówki rozdrabnia się, dodaje cukier, a potem umieszcza w naczyniu z wrzącą wodą i żelatyną, po czym ochładza i miesza ze śmietaną. Ze strony internetowej <https://palcelizac.pl/delikatny-mus-z-borowek/2/> znany jest przepis na mus borówkowy, polegający na zasypaniu owoców cukrem i gotowaniu przez ok. 6-8 min. Następnie dodaje się galaretkę, miesza i od razu bardzo dokładnie miksuje. Ze strony internetowej <http://www.ankawgarnkach.pl/przetwory/mus-borowkowy> znany jest przepis na mus borówkowy z cukrem. Borówki miażdży się na gładką masę, a potem gotuje. Następnie wsypuje się cukier i kilka minut gotuje, nie przerywając mieszania. Wrzący mus przelewa się do małych wyparzonych słoików, odwraca je do góry dnem, a po ostygnięciu umieszcza w chłodnym miejscu.

Znane rozwiązania wiążą się z wykorzystaniem dodatków, zwłaszcza cukru. Utrudnia to czy wręcz uniemożliwia delektowanie się czystym smakiem borówki amerykańskiej. Problem ten udaje się rozwiązać przez zastosowanie sposobu przygotowania musu z borówek według wynalazku. Sposób przygotowania musu z borówek rozdrabnianych do struktury przecieru, który następnie podgrzewa się, a potem rozlewa do naczyń, zakręca ich wieczka, odwraca do góry dnem i chłodzi charakteryzuje się tym, że używa się borówek amerykańskich, podgrzewa przecier do

temperatury 95°C, a do naczyń rozlewa niezwłocznie, przy temperaturze nie niższej niż 85°C, zakręca ich wieczka natychmiast i odwraca do góry dnem na nie więcej niż 10 minut. Korzystnie w trakcie podgrzewania przecieru odparowuje się go częściowo w wyparce.

Przykład realizacji wynalazku został omówiony poniżej. Przygotowany został mus z borówek amerykańskich. Borówki rozdrobniono do struktury przecieru, a następnie podgrzano do temperatury 95°C, po czym niezwłocznie, przy temperaturze nie niższej niż 85°C małymi partiami przelano do butelek, które natychmiast zakręcono wieczkami i odwrócono do góry dnem na 10 minut, a potem schłodzono.