



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **85738**

(13) **U**

(51) МПК

A23G 9/42 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 07830**

(22) Дата подання заявки: **19.06.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.11.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.11.2013, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):

**Матюшенко Раїса Василівна (UA),
Ємець Артем Миколайович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) СКЛАД МОРОЗИВА "КУРАГУМ"

(57) Реферат:

Склад морозива містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, воду та додатково містить пюре з кураги.

UA 85738 U

Корисна модель належить до молочної промисловості й може бути використана для виробництва молочних продуктів десертної групи, зокрема морозива.

Відомий склад морозива молочного з плодами та ягодами (Типова технологічна інструкція з виробництва морозива: ТТІ 3174658000-1-2007: Затв. асоціацією "Українське морозиво та заморожені продукти" 11.11.2007. - К., 2007,-100 с.) з таким співвідношенням компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	60,0
сухе знежирене молоко	85,0
пюре з чорноплідної горбина	40,0
пюре з яблук	100,0
стабілізатор	6,0
цукор	160,0
вода	549,0.

До недоліків даного виду морозива можна віднести необхідність внесення цукру, що спричинює малу харчову та біологічну цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення, збагачення білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання пюре з кураги, яке повинне сформувати, зберігати структуру протягом гарантованого терміну зберігання і розширити асортимент даного виду молочних продуктів, та дає можливість отримати продукти з натуральними наповнювачами.

Поставлена задача вирішується тим, що склад морозива "Курагум" містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, воду. Згідно з корисною моделлю додатково містить пюре з кураги у наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	53,8...67,0
сухе знежирене молоко	71,9...88,7
стабілізатор	3,0...8,0
пюре з кураги	490,0...560,0
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Пюре з кураги використовують під час виробництва морозива як наповнювач, що містить біологічно активні речовини (білки, жири, вуглеводи, клітковину, сахарозу, глюкозу, фруктозу). Варто зазначити, що пюре з кураги при збільшенні кількості дозволить виключити цукор і використовувати ці речовини як вологоутримувальний та емульгуювальний компонент у харчових системах. Фізіологічна активність кураги є предметом багатьох наукових досліджень, якими, зокрема, було встановлено її позитивну дію на вуглеводний обмін, покращення стану шлунково-кишкового тракту та рівень холестерину у сироватці крові.

Вуглеводний склад пюре з кураги складає 62,64 %, з них цукор 53,44 (сахароза 7,89 %, глюкоза 33,08 %, фруктоза 12,47 %). Відносна солодкість, в % до солодкості сахарози становить: сахароза 100,0 %; глюкоза 74,3 %; фруктоза 173,3 %.

Вони значно відрізняються від цукру, який вносився, і зумовлюють цінні технологічні і споживчі властивості, насамперед високу засвоюваність.

Проведеними дослідженнями було встановлено, що рекомендованою кількістю пюре кураги, яка забезпечує високу якість готового продукту та його оригінальні властивості, є 490,0...560,0 мас. %. Менша кількість 490,0 мас. % пюре з кураги не забезпечує норм солодкості. При внесенні у суміш для виробництва морозива пюре з кураги у кількості понад 560,0 мас. % погіршується диспергування повітря, знижується збитість, підвищується значення опору до танення та небажана тягучість консистенції.

За результатами проведених експериментальних досліджень встановлена можливість виробництва нового виду морозива.

Для отримання пюре курагу миють, очищають, подрібнюють та бланшують до розм'якшення, гомогенізують (при тиску 17,5...22,5 МПа і температурі 75...80 °C) та витримують при 80...85 °C, протягом 20...30 хв. Охолодження до температури 0...6 °C пюре направляють на змішування.

Визрівання проводять за температури 0...4 °C впродовж 4...24 год. Суміш для виробництва морозива "Курагум" після визрівання піддають фрезеруванню, фасуванню та загартування.

Приклади рецептури морозива "Курагум" наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур морозива "Курагум"

№ п/п	Рецептурні компоненти, кг						Висновки
	Вершки	Сухе знежирене молоко	Пюре з кураги	Стабілізатор	Вода	Всього	
1	50,8	67,0	47,5	2	405,2	1000,0	Морозиво з низькими збитістю та опором до танення, не достатня солодкість, не виражений смак кураги.
2	53,8	71,9	490,0	3	381,3	1000,0	Морозиво однорідної консистенції із дрібнодисперсною повітряною фазою та високим опором до танення, в міру солодке з виразним смаком кураги.
3	60,0	80,0	525,0	6	329,0	1000,0	
4	67,0	88,7	560,0	8	276,3	1000,0	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак кураги.
5	70	92	575	10	253,0	1000,0	

- 5 Технічний результат полягає у створенні складу морозива, збагаченого білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання пюре з кураги, що дозволило сформувати та зберігати структуру протягом гарантованого терміну зберігання і дозволило розширити асортимент даного роду молочних продуктів, отримавши продукт з натуральними наповнювачами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Склад морозива, що містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре з кураги, у наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	53,8-67,0
сухе знежирене молоко	71,9-88,7
стабілізатор	3,0-8,0
пюре з кураги	490,0-560,0
вода	решта.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601