



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86062** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23G 9/20** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2013 07837</b>	(72) Винахідник(и): <b>Матюшенко Раїса Василівна (UA), Ємець Артем Миколайович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>19.06.2013</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2013</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2013, Бюл.№ 23</b>	

## (54) СКЛАД МОРОЗИВА "ГУАВКА"

### (57) Реферат:

Склад морозива містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, цукор, воду, пюре з сушеної гуави.

**UA 86062 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 сушеної гуави, яке повинне сформувати, зберігати структуру, протягом гарантованого терміну зберігання і розширити асортимент даного виду молочних продуктів та отримати продукти з натуральними наповнювачами.

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

вершки	53,0-60,0
сухе знежирене молоко	83,0-90,0
пюре з сушеної гуави	250,0-310,0
стабілізатор	6,0-8,0
цукор	70,0-80,0
вода	решта.

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

Пюре з сушеної гуави використовують під час виробництва морозива як наповнювач, що містить біологічно активні речовини (білки, вуглеводи). Варто зазначити, що пюре з сушеної гуави при збільшенні кількості дозволить на 50 % зменшити цукор і використовувати ці речовини як вологоутримувальний та емульгувальний компоненти у харчових системах. Фізіологічна активність сушеної гуави є предметом багатьох наукових досліджень, якими, зокрема, було встановлено їхню позитивну дію на організм людини.

Вуглеводний склад пюре з сушеної гуави складає 66,2 %. Відносна солодкість, в % до солодкості сахарози становить 86 %.

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

Проведеними дослідженнями було встановлено, що рекомендованою кількістю пюре з сушеної гуави, яке забезпечує високу якість готового продукту та його оригінальні властивості, є 250,0...310,0 мас. %. менша кількість 250,0 мас. % пюре з сушеної гуави не забезпечує норм солодкості і смаку. При внесенні у суміш для виробництва морозива, пюре з сушеної гуави у кількості понад 310,0 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 з сушеної гуави, гуаву 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 в продовж 4...24 год. Суміш для виробництва морозива "Гуавка" після визрівання піддають фрезеруванню, фасуванню та загартовуванню.

Приклади рецептури морозива "Гуавка" наведено у таблиці.

Таблиця

Приклад рецептур морозива "Гуавка»

№ п/п	Рецептурні компоненти, кг							Висновки
	Вершки	Сухе знежирене молоко	Пюре з сушеної гуави	Стабілі- затор	Цукор	Вода	Всього	
1	48,0	78,0	235,0	4,0	90,0	545,0	1000,0	Морозиво з низькими збитістю та опором до танення, не достатня солодкість, не виражений смак гуави.
2	53,0	83,0	250,0	6,0	80,0	528,0	1000,0	Морозиво однорідної консистенції із дрібнодисперсною повітряною фазою та високим опором до танення, в міру солодке з виразним смаком гуави.
3	5,7	87,0	280,0	7,0	75,0	389,0	1000,0	
4	60,0	90,0	310,0	8,0	70,0	362,0	1000,0	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак гуави.
5	65,0	95,0	325,0	10,0	60,0	345,0	1000,0	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак гуави.

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

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

вершки	53,0-60,0
сухе знежирене молоко	83,0-90,0
пюре з сушеної гуави	250,0-310,0
стабілізатор	6,0-8,0
цукор	70,0-80,0
вода	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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