



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86290** (13) **U**
(51) МПК
A23G 9/20 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2013 07814	(72) Винахідник(и):	Матюшенко Раїса Василівна (UA), Ємець Артем Миколайович (UA)
(22) Дата подання заявки:	19.06.2013	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.12.2013		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.12.2013, Бюл.№ 24		

(54) СКЛАД МОРОЗИВА "ДАРИАН"

(57) Реферат:

Склад морозива містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, цукор, воду. Він додатково містить пюре з сушеного дуріану.

UA 86290 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 горбини	40,0
пюре з яблук	100,0
стабілізатор	6,0
цукор	160,0
вода	549,0.

До недоліків даного виду морозиво 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 сушеного дуріану, яке повинне формувати, зберігати структуру протягом гарантованого терміну зберігання і розширити асортимент даного роду молочних продуктів та отримати продукти з натуральними наповнювачами.

Поставлена задача вирішується тим, що склад морозива «Даріан», містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, цукор воду. Згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре з сушеного дуріану, у наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	53,0...60,0
сухе знежирене молоко	83,0...90,0
пюре з сушеного дуріану	340,0...390,0
стабілізатор	6,0...8,0
цукор	80,0...100,0
вода	решта.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному.

Пюре з сушеного дуріану використовують під час виробництва морозива як наповнювач, що містить біологічно активні речовини (білки, вуглеводи). Варто зазначити, що пюре з сушеного дуріану при збільшенні кількості дозволить на 30 % зменшити цукор і використовувати ці речовини як вологоутримувальний та емульгований компоненти у харчових системах. Фізіологічна активність сушеного дуріану є предметом багатьох наукових досліджень, якими зокрема було встановлено їхню позитивну дію на організм людини.

Вуглеводний склад пюре з сушеного дуріану складає 589,5 %. Відносна солодкість, в % до солодкості сахарози становить 66 %.

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

Проведеними дослідженнями було встановлено, що рекомендованою кількістю пюре з сушеного дуріану, яке забезпечує високу якість готового продукту та його оригінальні властивості, є 340,0...390,0 мас. %. Менша кількість 340,0 мас. % пюре з сушеного дуріану не забезпечує норм солодкості і смаку. При внесенні у суміш для виробництва морозива пюре з сушеного дуріану у кількості понад 390,0 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 сушеного дуріану, дуріан подрібнюють та бланшують до розм'якшення, гомогенізують (при тиску 17,5...22,5 МПа і температурі 75...80 °С) та витримують при 80...85 °С, протягом 20...30 хв. Охолодження до температури 0...6 °С пюре направляють на змішування.

Визрівання проводять за температури 0...4 °С в продовж 4...24 год. Суміш для виробництва морозива «Дариан» після визрівання піддають фрезеруванню, фасуванню та загартовування.

Приклади рецептури морозива «Дариан» наведено у таблиці.

Приклади рецептур морозива «Дариан»

№ пп	Рецептурні компоненти, кг							Висновки
	Вершки	Сухе знежирене молоко	Пюре з сушеного дуріану	Стабілізатор	Цукор	Вода	Всього	
1	48,0	78,0	320,0	4,0	115	435,0	1000,0	Морозиво з низькими збитістю та опором до танення, недостатня солодкість, не виражений смак дуріану.
2	53,0	83,0	340,0	6,0	100	418,0	1000,0	Морозиво однорідної консистенції із дрібнодисперсною повітряною фазою та високим опором до танення, в міру солодке з виразним смаком дуріану.
3	57,0	87,0	365,0	7,0	90	394,0	1000,0	
4	60,0	90,0	390,0	8,0	80	372,0	1000,0	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак дуріану.
5	65,0	95,0	410,0	10,0	65	355,0	1000,0	

- 5 Технічний результат полягає у створенні складу морозива, збагаченого білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання пюре з сушеного дуріану, що дозволило з формувати 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, цукор, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре з сушеного дуріану, у наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	53,0...60,0
сухе знежирене молоко	83,0...90,0
пюре з сушеного дуріану	340,0...390,0
стабілізатор	6,0...8,0
цукор	80,0...100,0
вода	решта.

Комп'ютерна верстка В. 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