



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **86291**

(13) **U**

(51) МПК

A23G 9/20 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 07816**

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

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.12.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.12.2013, Бюл.№ 24**

(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 "МАЛИНА"

(57) Реферат:

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

UA 86291 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 малини, 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 "Малина", містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, цукор воду. Згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре з малини, у наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	53,0...60,0
сухе знежирене молоко	83,0...90,0
пюре з малини	340,0...390,0
стабілізатор	8,0...13,0
цукор	80,0...100,0
вода	решта.

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

- Пюре з малини використовують під час виробництва морозива як наповнювач, що містить біологічно активні речовини. Варто зазначити, що пюре з малини при збільшенні кількості дозволить на 30 % зменшити. Фізіологічна активність малини є предметом багатьох наукових досліджень, якими зокрема було встановлено їхню позитивну дію на організм людини.

Вуглеводний склад пюре з малини складає 73,5 %. Відносна солодкість в % до солодкості сахарози становить 65 %.

- 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 малини, яке забезпечує високу якість готового продукту та його оригінальні властивості, є 340,0...390,0 мас. %. Менша кількість 340,0 мас. % пюре з малини не забезпечує норм солодкості і смаку. При внесенні у суміш для виробництва морозива пюре з малини 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 малини, малину 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 "Малина" після визрівання піддають фрезеруванню, фасуванню та загартуванню.

- Приклади рецептури морозива "Малина" наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур морозива "Малина"

№ п/п	Рецептурні компоненти, кг							Висновки
	Вершки	Сухе знежирене молоко	Пюре з сушеної малини	Стабілізатор	Цукор	Вода	Всього	
1	48,0	78,0	320,0	5,0	115	434	1000,0	Морозиво з низькими збитістю та опором до танення, недостатня солодкість, не виражений смак малини.
2	53,0	83,0	340,0	8,0	100	416	1000,0	Морозиво однорідної консистенції із дрібнодисперсною повітряною фазою та високим опором до танення, в міру солодке з виразним смаком малини.
3	57,0	87,0	365,0	11,0	90	390	1000,0	
4	60,0	90,0	390,0	14,0	80	366	1000,0	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак малини.
5	65,0	95,0	410,0	17,0	65	348	1000,0	

- 5 Технічний результат полягає у створенні складу морозива, збагаченого білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання пюре мандарину з цедрою, що дозволило 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 малини, у наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг:

вершки	53,0...60,0
сухе знежирене молоко	83,0...90,0
пюре з малини	340,0...390,0
стабілізатор	8,0...13,0
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