



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **87804** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23G 9/20** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2013 07821</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Матюшенко Раїса Василівна (UA), Ємець Артем Миколайович (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>19.06.2013</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.02.2014</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.02.2014, Бюл.№ 4</b>	

**(54) СКЛАД МОРОЗИВА "КАВУН"**

**(57) Реферат:**

Склад морозива містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, цукор, пюре з кавуна.

**UA 87804 U**



Корисна модель належить до молочної промисловості й може бути використаний 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, мас. %:

5	вершки	6,0
	сухе знежирене молоко	8,5
	пюре з чорноплідної	4,0
	горобини	
	пюре з яблук	10,0
	стабілізатор	0,6
	цукор	16,0
	вода	54,9.

До недоліків даного виду морозиво можна віднести необхідність внесення води і 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 використанням пюре з кавуна, яке повинне з 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 "Кавун", містить вершки, сухе знежирене молоко, стабілізатор, цукор, згідно з корисною моделлю, додатково містить, пюре з кавуна у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершки	8,7-10,0
сухе знежирене молоко	14,5-16,0
пюре з кавуна	51,8-58,8
стабілізатор	1,4-1,0
цукор	23,0-14,0.

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

Пюре кавуна використовують під час виробництва морозива як наповнювач, що містить біологічно активні речовини. Варто зазначити, що пюре з кавуна при збільшенні кількості дозволить на 100 % замінити воду, 28 % зменшить цукор. Фізіологічна активність пюре з кавуна є предметом багатьох наукових досліджень, якими, зокрема, було встановлено їхню позитивну дію на організм людини.

Вуглеводний склад пюре з кавуна складає 59,5 %. Відносна солодкість, в % до солодкості сахарози становить 43 %.

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 кавуна, яке забезпечує високу якість готового продукту та його оригінальні властивості, є 51,8...58,8 мас. %. менша кількість 51,8 мас. % пюре з кавуна не забезпечує норм солодкості і смаку. При внесенні у суміш для виробництва морозива, пюре з кавуна у кількості понад 58,8 мас. %, погіршується диспергування повітря, знижується збитість, підвищується значення опору до танення.

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

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

Визрівання проводять за температури 0...4С в продовж 4...24 год. Суміш для виробництва морозива "Кавун" після визрівання піддають фрезеруванню, фасуванню та загартування.

Приклади рецептури морозива "Кавун" наведено у таблиці. 1.

Таблиця 1

## Приклади рецептур морозива "Кавун»

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Висновки
	Вершки	Сухе знежирене молоко	Пюре з кавуна	Стабілізатор	Цукор	Всього	
1	7,7	14,7	45,8	2,2	29,6	100,0	Морозиво з низькими збитістю та опором до танення, не достатня солодкість, не виражений смак кавуна.
2	8,7	14,5	51,8	1,4	23,6	100,0	Морозиво однорідної консистенції із дрібнодисперсною повітряною фазою та високим опором до танення, в міру солодке з виразним смаком кавуна.
3	9,4	15,3	54,0	1,2	20,1	100,0	
4	10,0	16,0	58,8	1,0	14,2	100,0	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак кавуна.
5	11,3	16,2	63,0	0,7	8,8	100,0	

- 5 Технічний результат полягає у створенні складу морозива, збагаченого білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання пюре з кавуна, 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, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре з кавуна у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершки	8,7-10,0
сухе знежирене молоко	14,5-16,0
пюре з кавуна	51,8-58,8
стабілізатор	1,0-1,4
цукор	14,0-23,0.

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