



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **88841**

(13) **U**

(51) МПК

A23G 9/20 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 07811**

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

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.04.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.04.2014, Бюл.№ 7**

(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 ДЕСЕРТУ "СМАЖЕНЕ МОРОЗИВО"

(57) Реферат:

Склад десерту "Смажене морозиво" містить морозиво пломбір, рафінадну пудру. Він додатково містить, яєчний білок, свіжі ягоди (малина, суниця, полуниця, виноград), крохмаль картопляний, стружку кокосову.

UA 88841 U

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

- Відомий склад морозива [Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. / Автор-составитель А.М. Беляева. Утверждено
5 Государственной санитарно-эпидемиологической службой Министерства здравоохранения Украины. - К.: А.С.К., 2007. - 1074-1075 с.]. Складові надаються у відсотках.

морозиво пломбір	31,45
яйця	15,1
рафінадна пудра	14,15
бісквіт	15,72
плоди консервовані	15,72
сироп	7,86.

Недолік цієї рецептурної композиції полягає в тому, що вона має обмежений термін реалізації. Це спричиняється слабкою стабільністю морозива.

- В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення рецептури, збагачення її
10 білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання нових сировинних компонентів. Ці компоненти повинні сформувати та зберегти структуру протягом гарантованого терміну зберігання і розширити асортимент даного виду молочних продуктів.

- Поставлена задача вирішується тим, що якісний склад десерту "Смажене морозиво",
15 містить такі компоненти, як морозиво пломбір, яйця, рафінадну пудру, бісквіт та плоди консервовані.

- Згідно з корисною моделлю рецептура "Смаженого морозива" буде складатися з таких компонентів, як морозиво пломбір, білок яєчний, рафінадна пудра, свіжі ягоди (малина або
20 суниця, або полуниця, або виноград), крохмаль картопляний, стружка кокосова у наступному співвідношенні компонентів, %:

морозиво на молочної основі (пломбір, вершкове, молочне)	60-52
білок яєчний	10-8
рафінадна пудра	10-12
свіжі ягоди (малина, суниця, полуниця, виноград)	12-16
крохмаль картопляний	3-5
стружка кокосова	5-7.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає у наступному. Запропоновано ввести до складу свіжі ягоди, крохмаль картопляний, білок яєчний, стружку кокосову, які належать до гідроколоїдів і є
25 вологоутримуючими агентами та стабілізаторами.

- Запропоновано введення крохмалю картопляного 3-5 %. При введенні крохмалю менше 3 % вологість виробу на цій стадії приготування повністю не зв'язується, при введенні крохмалю більше ніж 5 % утворюється занадто великий прошарок крохмалю, що впливає негативно на подальший технічний процес та на смакові якості десерту.

- Запропоновано введення білка яєчного 10-8 %. При застосуванні білка більше 10 % панірований шар стає товстим, що погіршує органолептичні властивості продукту. При застосуванні білка яєчного менше 8 % руйнуватиметься консистенція виробу.

Запропоновано введення свіжих ягід 12-16 %. При введенні ягід менше 12 % специфічний смак виробу майже невідчутний. При введенні ягід більше ніж 16 % специфічний смак виробу стає перенасиченим.

- 35 Запропоновано ввести стружку кокосову 5-7 %. При введенні даного продукту менше 5 % стружка покриває виріб нерівномірно. При внесенні кокосової стружки більше 7 % панірувальний шар стає товстим, що спричиняє погіршення органолептичних показників.

Технологія приготування

- 40 Готове вершкове морозиво дістати з охолоджувальної камери і дати йому трохи розм'якнуту. Потім формуємо з морозива кульки і всередину кожної з них спеціальною ложкою вводимо ягоди. Надаємо кулькам правильної форми і кладемо в морозильну камеру до заморожування "в камінь" на дві години при температурі -18 °С. Заморожені кульки морозива обкатуємо у крохмалі, потім у збитому яєчному білку, а потім у кокосовій стружці. Після чого кульки знову направляємо у морозильну камеру з температурою -18 °С на 20 хв. І повторюємо
45 так тричі. Після чого на 20-30 секунд кульки відправляємо у фритюрницю з розігрітим до 160-180 градусів маслом або на розігріту з маслом пательню і відразу подаємо до столу.

Приклади рецептур морозива "Смажене морозиво"

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Висновки
	Морозиво	Білок яєчний	Рафінадна пудра	Ягоди свіжі	Крохмаль картопляний	Стружка кокосова	Всього	
1	62,5	13,5	7,5	10,5	2,5	3,5	100	Морозиво не достатньо солодке, невиражений смак.
2	60	10	10	12	3	5	100	Морозиво однорідної консистенції із дрібнодисперсною повітряною фазою та високим опором до танення, в міру солодке з виразним смаком.
3	56,1	9,1	11,1	13,8	4,1	5,8	100	
4	52	8	12	16	5	7	100	
5	48,5	5,5	13,5	18,5	6,5	7,5	100	Морозиво з грубою структурою та тягучою консистенцією, сильно виражений смак.

- 5 Технічний результат полягає у створенні складу морозива, збагаченого білками, вуглеводами, харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, шляхом використання нових сировинних компонентів, які повинні сформувати, зберігати структуру, протягом гарантованого терміну зберігання і розширити асортимент даного виду молочних продуктів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад десерту, що містить морозиво пломбір, рафінадну пудру, який **відрізняється** тим, що додатково містить яєчний білок, свіжі ягоди (малина, суниця, полуниця, виноград), крохмаль картопляний, стружку кокосову у наступному співвідношенні компонентів, %:
- морозиво на молочній основі (пломбір, вершкове, молочне) 60-52
білок яєчний 10-8
рафінадна пудра 10-12
свіжі ягоди (малина, суниця, полуниця, виноград) 12-16
крохмалі, картопляний 3-5
стружка кокосова 5-7.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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