

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана, як заміник молочного жиру при виготовленні переважно морозива.

Традиційно, основним жиром, який використовували при виробництві морозива, був молочний. Зараз з метою зменшення у складі морозива тваринних жирів розроблені деякі рецептури заміників молочного жиру, у складі яких знаходяться саломас та рослинні олії, наприклад, соняшникова та пальмова. Рослинні олії не містять холестерину і характеризуються наявністю природних насичених жирних кислот, властивих молочному жиру, та містять оптимальну кількість ненасичених жирних кислот, необхідних для здійснення фізіологічних процесів в організмі людини.

Повна або часткова заміна молочного жиру рослинними жирами дозволяє скоротити витрати та підвищити продуктивність виробництва, дає можливість розширити асортимент морозива і випускати продукцію профілактичного та лікувально-дієтичного призначення, збалансувати вміст насичених і поліненасичених жирних кислот.

Відомий, наприклад, патент на корисну модель UA, №7863, (54) «Харчовий жировий продукт - заміник молочного жиру», який містить саломас, пальмовий олеїн та соняшкову олію.

Також відомий патент на корисну модель UA №8470, (54) «Харчовий жировий продукт - заміник молочного жиру» який містить саломас, пальмову олію та соняшкову олію.

Обмеженням застосування заміників молочного жиру за патентами України №7863 та №8470, є їх достатньо висока калорійність, через що схильні до повноти люди, часто - густо морозиво вживати уникають.

Задачею корисної моделі є створення такого заміника молочного жиру для застосування переважно у морозиві, який на відміну до відомих мав би суттєво меншу калорійність, не сприяв збільшенню ваги людини, мав профілактично - лікувальні властивості.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що відомий харчовий продукт - заміник молочного жиру, який складається з саломасу та суміші рослинних олій, згідно корисній моделі, що заявляється, містить наступні інгредієнти, мас. %:

саломас	20-30
пальмова олія	25-35
антиоксидант	до 0,05
кокосова олія	решта.

Отримання поставлених задачею властивостей заміника молочного жиру здійснено завдяки розробці рецептури, що у своєму складі містить кокосову олію, якої не було в рецептурі аналогів. Кокосова олія менш калорійна ніж інші жири, нейтральна на смак, сприяє покращенню роботи щитовидної залози. При споживанні кокосової олії, хворі з в'ялою роботою щитовидної залози виліковуються, а люди із зайвою вагою, достатньо швидко її позбавляються. За даними вчених канадського університету «McGill» (МакГіл) простий перехід з інших жирів на кокосову олію в харчуванні, призвів до схуднення учасників експерименту, які мали зайву вагу, від 5,5 до 16,5кг на рік.

Виготовлення заміника молочного жиру «Феттімільк-Айс 01» здійснюють наступним чином.

У витратний бак через тензометричну систему зважування у відповідних рецептурі кількостях подають саломас, пальмову олію і кокосову олію та перемішують ці компоненти. Отриману суміш насосом через нагрівач, де її підігрівають до температури 110°C, подають в обладнаний підігрівом реактор - переетирифікатор, у якому за участю каталізатора метилату натрію при постійному перемішуванні проводять протягом 30 хвилин процес переетирифікації суміші. Переетирифіковану суміш передають в реактор - дезактиватор, з якого насосом суміш подають у змішувач для змішування з розчином лимонної кислоти для розкладання мила та дезактивації каталізатора, після чого суміш знову направляють в реактор-дезактиватор; далі вакуумуванням знижують в реакторі - дезактиваторі тиск для осушення суміші, тобто видалення з неї води, яка надійшла туди з розчином лимонної кислоти. Осушену суміш фільтрують, видаляючи при цьому також залишок лимонної кислоти в виді кристалів, охолоджують, відбілюють, дезодорують і додають антиоксидант.