



УКРАЇНА

(19) UA (11) 13153 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23G 9/00  
A23G 9/32

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) МОРОЗИВО ЕСКІМО ПЛОМБІР

1

2

(21) u200509227

(22) 30.09.2005

(24) 15.03.2006

(46) 15.03.2006, Бюл. № 3, 2006 р.

(72) Чередник Костянтин Валентинович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-  
ЛЬНІСТЮ "ЛАСКА"(57) 1. Морозиво, що містить суміш для приготу-  
вання морозива, яке **відрізняється** тим, що дода-  
тково містить наповнювач "згущене молоко" та  
ароматизовану глазур при наступному співвідно-  
шенні, мас. %:

суміш для приготування морозива	67-74
наповнювач "згущене молоко"	6-8
глазур ароматизована	решта.
2. Морозиво за п. 1, яке <b>відрізняється</b> тим, що	
суміш для приготування морозива складається з	
пломбірної суміші та пломбірної суміші з додаван-	
ням ароматизаторів та барвників у такому співвід-	
ношенні інгредієнтів, мас. %:	
пломбірна суміш	40-60
пломбірна суміш з ароматизаторами	
та барвниками	60-40.

Корисна модель відноситься до галузі харчо-  
вої промисловості, а саме до морозива і може бути  
використаної для виробництва морозива на моло-  
чній основі із внесенням смакових добавок.

Відомо, що суміш для приготування морозива  
містить молочну, фруктову або змішану основу  
[Кобзев Д.Н. "Производство мороженого". -М.: Пи-  
щепроиздат, 1959г., с.139].

Композиції складу морозива на молочній ос-  
нові відрізняються одна від одної наповнювачами  
та добавками. Відомі морозива, які містять смакові  
добавки, наприклад:

- ванілін і какао-порошок [патент України на  
винахід №34289, кл. A23G9/00, 1999р.];

- варення з пелюстків ефіроолійної троянди  
[патент України на винахід №21290, кл. A23G9/02,  
1997р.];

- сироп плодів чорної шовковиці [патент Украї-  
ни на винахід №21299, кл. A23G9/02, 1997р.];

- вітамінні препарати [патент України на вина-  
хід №4016, кл. A23G9/02, 2000р.].

Вказані склади морозива мають різні смакові  
якості та аромати різних добавок.

Найбільш близьким за складом до корисної  
моделі, що пропонується, є склад морозива [див.  
патент України №60933A, кл. A23G9/00, опубл. у  
бюл. №10, 2003р.], який містить суміш для приго-  
тування морозива з додатком маку при такому  
співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

мак

3-60

суміш для приготування морозива решта  
При цьому морозиво може бути покрито глазу-  
рю при співвідношенні глазури та суміші для при-  
готування морозива 1:(2-4).

Суміш для приготування морозива може бути  
вершковою, або пломбірною, або молочною.

Суттєвим недоліком зазначеного складу моро-  
зива є недостатня його харчова живність, яка осо-  
бливо необхідна людині за сучасних життєвих  
умов.

В основу корисної моделі поставлено задачу  
створення морозива з новими смаковими якостями  
та підвищенням його харчової живильної цінності  
за рахунок введення до його складу нових інгреді-  
єнтів, які би надали морозиву нові споживчі влас-  
тливості.

Поставлена задача досягається тим, що моро-  
зиво, яке містить суміш для приготування морози-  
ва, згідно корисної моделі, морозиво додатково  
містить наповнювач "згущене молоко" та глазур  
ароматизовану при наступному співвідношенні  
інгредієнтів, мас. %:

суміш для приготування морозива	67-74
наповнювач "згущене молоко"	6-8
глазур ароматизована	решта

Крім того, суміш для приготування морозива  
складається з пломбірної суміші та пломбірної  
суміші з додаванням ароматизаторів та барвників  
у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

Пломбірна суміш	40-60
-----------------	-------

(19) UA (11) 13153 (13) U

Пломбірна з ароматизаторами та барвниками

60-40

Причому, у вигляді ароматизаторів можуть застосовуватися відомі ароматизатори, наприклад, "солодке молоко", або "молочний ірис", або "кармель", а у вигляді барвників, наприклад, "сонячний захід", "брунатний".

Введення у склад морозива наповнювача "згущене молоко" та глазури ароматизованої у певному співвідношенні додає морозиву додаткову харчову живильну цінність та нові споживчі властивості.

Як відомо, "згущене молоко" має досить високу харчову живильну цінність та калорійність, що досить важливо за сучасні бурхливі умови, коли обмаль часу для вживання живильної та калорійної їжі.

Додавання у склад морозива ароматизованої глазури додає морозиву нові смакові властивості та сприяє підвищенню його калорійної та живильної цінності.

Крім того, додавання ароматизаторів та барвників у пломбірну суміш для приготування морозива надає виробу неповторного аромату та смаку, а барвники - досить привабливий вигляд, який породжує у людини виділення шлункового соку, що сприяє кращому травленню продукту.

Поєднання інгредієнтів, що заявляються, забезпечує одержання морозива із зовсім новими смаковими якостями, споживчими властивостями та підвищеною харчовою живильною цінністю.

Технологічний процес виготовлення морозива полягає у наступному. Суміш для приготування морозива і глазур готують відомими способами у відповідності із рецептурами, згідно ТУ 14275901.015-96.

Суміш для приготування морозива у харчовій промисловості є загальновідомим поняттям, що вказує на існування трьох видів суміші: вершкової, пломбірної, молочної.

Наприклад, пломбірна суміш містить у своєму

складі:

- молоко коров'яче цільне;
- масло коров'яче;
- молоко сухе знежирене;
- ванілін;
- цукор;
- стабілізатор-емульгатор;
- воду питну.

Хімічні показники суміші такі:

- масова частка жиру - від 15% до 40%.

У пломбірну суміш додають ароматизатори та барвники. Потім змішують пломбірну суміш та пломбірну суміш із ароматизаторами та барвниками у співвідношенні 40%-60% або 60%-40% відповідно. Додають у отриману суміш наповнювач "згущене молоко" та покривають ароматизованою глазур'ю у певному співвідношенні.

Приклади складу морозива наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Інгредієнти мас. %	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
суміш для приготування морозива	67	70	74
наповнювач "згущене молоко"	6	6	8
глазур	20	25	25

Морозиво, як воно описане вище, дозволяє:

- використовувати його як високо калорійний живильний харчовий продукт;
- покращити його смакові та ароматичні властивості;
- охолоджувати організм в спеку.

Корисна модель може знайти широке застосування у галузі харчової промисловості і може бути використаний для виробництва морозива на молочній основі із внесенням смакових та ароматичних добавок.