



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20065 (13) U

(51) МПК (2006)

A23J 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МУСУ НА ОСНОВІ БІЛКОВО-РОСЛИННОЇ ОСНОВИ

1

2

(21) u200606834

(22) 19.06.2006

(24) 15.01.2007

(46) 15.01.2007, Бюл. № 1, 2007 р.

(72) Гнізевич Вікторія Альбертівна, Никифоров
Радіон Петрович, Коршунова Ганна Федорівна(73) ДОНЕЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМ. М.ТУГАН-
БАРАНОВСЬКОГО(57) Спосіб виробництва мусу на основі білково-
рослинної основи, що включає збивання, розли-
вання в форми і наступне драглеутворення при
охолодженні, який **відрізняється** тим, що викори-
стовується білково-рослинна основа "Кизилова"

або "Теренова", або "Кизилово-теренова", які
складаються з білків знежиреного молока та пюре
кизилу, або терену, або їх суміші, до якої додаєть-
ся очищений і протертий або нарізаний дрібними
кубиками фруктовый або ягідний наповнювач, або
розтерте морозиво, компоненти збиваються, роз-
ливаються в форми і охолоджуються при наступ-
ному співвідношенні складників, г на 1 кг продукту:

білково-рослинна основа "Кизило- ва"	700-870
або "Теренова"	700-870
або "Кизилово-теренова"	700-870
фрукти (ягоди)	130-300
або морозиво	130.

Корисна модель відноситься до харчової
промисловості та ресторанного господарства, а
саме, до розробки нових видів збитих солодких
страв з використанням напівфабрикатів, а саме,
мусів на білково-рослинних основах «Кизилова»,
«Теренова» або «Кизилово-теренова» з
підвищеною харчовою та біологічною цінністю для
раціонального, лікувально-профілактичного та
дитячого харчування, які можуть бути використані
в підприємствах ресторанного господарства.

З продукції, яку виробляють підприємства рес-
торанного господарства, значну частину займають
солодкі страви, серед яких виділяються страви та
вироби з пінною структурою, а саме - муси.

Традиційний спосіб виробництва мусу з жура-
влини передбачає виділення соку з ягід, його про-
ціджування, приготування відвару з мезги, введен-
ня в нього цукру, желатину, доведенням до
кипіння, з'єднання сиропу з соком журавлини, охо-
лодження до 30-35°C і збивання на льоді до
утворення густої однорідної піни, розливання в
форми і охолодження [1].

Близьким є спосіб виробництва ягідного мусу,
який передбачає отримання ягідної пюреподібної
маси обробкою ягід у вихровому шарі феромагніт-
них часток обертаючого електромагнітного поля і
відокремлення кісток за допомогою центрифугу-
вання [2].

Недоліками винаходу є необхідність викорис-
тання спеціального обладнання та не збалансова-
ність харчової цінності продукту.

Відомий спосіб виробництва яблучного мусу,
обраний нами за прототип, передбачає нагрівання
до кипіння суміші молочної сироватки з цукром,
введення манної крупи, проварювання і внесення
за 1-5хв. до закінчення проварювання яблучного
пюре, охолодження до 40°C, збивання, розливан-
ня в форми і охолодження [3].

Недоліком цього способу є висока калорійність
із-за використання манної крупи при низькій хар-
човій і біологічній цінності, тривалість приготуван-
ня, велика кількість виконуваних операцій.

Наведені технології виробництва є найбільш
близькими до корисної моделі по технічній суті та
поставленій меті.

Однак трудомісткість і необхідність викорис-
тання спеціального обладнання при виробництві
цих страв, стримують збільшення їх асортименту в
підприємствах ресторанного господарства. Ця
проблема може бути вирішена за допомогою ви-
користання напівфабрикатів, які можна легко пе-
реробляти в страви та кулінарну продукцію без
застосування спеціального обладнання.

В основу корисної моделі покладено розши-
рення асортименту солодких збитих страв раціо-
нального, лікувально-профілактичного та дитячого
харчування в підприємствах ресторанного госпо-

(13) U

(11) 20065

(19) UA

дарства шляхом використання напівфабрикату, застосування якого дозволить суттєво підвищити біологічну цінність та знизити собівартість продукції за рахунок використання вторинних продуктів переробки молока - знежиреного молока, яке містить 2/3 сухих речовин цільного молока, в тому числі практично всі білки, що дозволяє отримувати з них цінні в біологічному відношенні білкові продукти, та дикорослого кизилу, плоди якого мають високу біологічну цінність та антиоксидантну дію, а хімічний склад відрізняється великим вмістом пектинових речовин, які є драглетворювачами, цукрів, органічних кислот (яблучної, лимонної, янтарної), вітаміну С, дубильних та фарбуючих речовин, ефірних масел, фітонцидів та ін. Також на собівартість впливає заміна желатину яблучним пектином. При цьому зменшуються енерговитрати та скорочуються кількість та тривалість технологічних операцій, внаслідок чого підвищується ефективність технологічного процесу.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що спосіб отримання мусу, згідно корисної моделі, включає змішування білково-рослинної основи «Кизилова» або «Теренова», або «Кизилово-теренова» з очищеним та протертим або нарізаним дрібним кубиком фруктовим або ягідним наповнювачем, або розтертим морозивом, збивання, розливання в форми і охолодження.

Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, г на 1 кг продукту:

Білково-рослинна основа «Кизилова»	700-870
або «Теренова»	700-870
або «Кизилово-теренова»	700-870
Фрукти (ягоди)	130-300
або морозиво	130
Приклади конкретного виконання.	
Приклад 1	

Білково-рослинну основу «Кизилова» або «Теренова» в кількості 700г охолоджують до температури 16-18°C. Груші або абрикоси, або персики, або полуницю в кількості 300г протирають через дрібне сито або нарізають дрібним кубиком, додають до охолодженої основи та збивають міксером при швидкості 600об/хв. протягом 60-120сек., розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Приклад 2

Білково-рослинну основу «Кизилово-теренова» в кількості 785г охолоджують до температури 16-18°C. Груші або абрикоси, або персики, в кількості 215г протирають через дрібне сито або нарізають дрібним кубиком, додають до охоло-

дженої основи та збивають міксером при швидкості 600об/хв. протягом 60-120сек., розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Приклад 3

Білково-рослинну основу «Теренова» в кількості 870г охолоджують до температури 16-18°C. Помаранча, або мандарин, або лимон в кількості 130г протирають через дрібне сито або нарізають дрібним кубиком, або розтирають морозиво (130г); збивають міксером при швидкості 600об/хв. протягом 60-70сек., розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Охолодження основи до 16-18°C дозволяє максимально збільшити ступінь піноутворення, введення наповнювача в кількості більше ніж 300г на 1кг продукту не забезпечує стабільність пінної структури, страва має низькі збитість та стійкість, а введення наповнювача менше 130г приводить до утворення щільної структури з низькою пористістю та переваги молочного смаку над ягідним. Кількість морозива більш ніж 130г на 1кг продукту значно знижує в'язкість маси, що зменшує збитість та стійкість страви.

Запропоновані солодкі збивні страви (муси) мають перед прототипом ряд переваг:

1. Технологічний процес виробництва значно спрощується та прискорюється за рахунок використання напівфабрикату.

2. При нижчій енергетичній цінності муси мають вищу біологічну цінність, за рахунок вмісту білків знежиреного молока та біологічно-активних речовин кизилу або терену.

3. Підвищений вміст пектинових речовин ягідної сировини покращує структуру мусу, збільшує ступінь піноутворення.

4. Страви містять поліфенольні речовини завдяки добавці кизилу або терену, природні компоненти яких зміцнюють кровоносні судини, містять пектинові речовини, які зв'язують важкі метали та виводять їх з організму, тому можуть бути рекомендовані для раціонального, лікувально-профілактичного та дитячого харчування.

Джерела інформації:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720с.

2. Пат. 53133 Україна, МПК 7А 23Л1/06. Спосіб виробництва ягідного мусу /Н.В. Дібрівська, В.С. Ростовський, Т.В. Капліна та ін. -№2002032201; Заявл. 19.03.02; Опубл. 15.01.03, Бюл. №1. -2с.

3. А.С. СССР №1697698, кл. А23Л1/06, 1991 (прототип).