

Передбачуваний винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва морозива і може бути використаний у виробництві морозива, з внесенням плодово-ягідних наповнювачів.

Відоме морозиво основних видів - молочне, вершкове, пломбір, з додаванням свіжих або перероблених плодів та ягід, з наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

Молочний жир	2,8-12,0
Сухий знежирений молочний залишок	8,32-9,3
Цукри	15,0-16,0
Плодово-ягідні наповнювачі	6,0-14,0
Стабілізатор	0,2-2,0
Вода питна	решта

[Технологическая инструкция по производству мороженого, ТУ 10.16.0015.005-90. М. Агропромиздат, 1988, 201стр.]

Недоліками відомого морозива є високий вміст цукрів, через те, що враховується сумарна маса цукрів.

Найбільш близьким, за суттю, до винаходу, що заявляється, є морозиво основних видів (молочне, вершкове, пломбір), з додаванням плодово-ягідних сиропів, варення, джемів, повидла, з наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

Молочний жир	2,8-12,0
Сухий знежирений молочний залишок	8,8-9,3
Цукри	15,0-16,0
Плодово-ягідні наповнювачі	6,0-10,0
Стабілізатор	0,2-2,0
Вода питна	решта

[Технологическая инструкция по производству мороженого, М. Агропромиздат, 1988, стр. 201].

Недоліками відомого морозива є високий вміст жирів, недостатні органолептичні властивості.

В основу винаходу поставлене завдання удосконалення морозива "Літня прохолода", в якому введення у суміш для морозива пюре фруктового, квіткового пилку, ароматизатора фруктового забезпечує йому оригінальні органолептичні властивості, насичення біологічно активними речовинами: вітамінами та мінеральними елементами, цим забезпечується розширення асортименту морозива, зменшення вмісту жирів.

Поставлене завдання вирішується тим, що у морозиві "Літня прохолода", що містить плодово-ягідний наповнювач, цукор, стабілізатор, воду питну, згідно з винаходом передбачені наступні відміни:

- у якості плодово-ягідного наповнювача містить пюре з фруктів;
- містить квітковий пилок, кислоту лимонну, ароматизатор фруктовий;
- компоненти взяті у наступному співвідношенні, кг на 1т:

пюре фруктове	230,0
квітковий пилок	25,0
цукор-пісок	280,0
стабілізатор	5,0
кислота лимонна	2,0
ароматизатор фруктовий	0,3
вода питна	решта

Спосіб приготування морозива "Літня прохолода".

Плодово-ягідну сировину масою 230кг, що складається, наприклад з пюре яблучного масою 150кг та пюре вишневого - 80кг, завантажують у заготівельну ванну, додають квітковий пилок об'ємом 2,5% від маси готового продукту (25кг), ретельно перемішують і додають цукор пісок, масою 280кг, стабілізатор - 5кг, кислоту лимонну - 2кг, ароматизатор "Вишня" - 0,3кг, вода питна - 457,7кг. В усьому іншому процес виробництва морозива "Літня прохолода" не відрізняється від процесу виробництва плодово-ягідного морозива у глазурі, згідно з "Технологической инструкцией по производству мороженого", М. Агропромиздат, 1988, стр.201.

Фізико-хімічні показники та рецептура зведені у таблиці

Таблица

Склад сировини	Кількість сировини, кг	Сахароза, кг	Сухих речовин, кг
Пюре яблучне	150,0	-	15,0
Пюре вишневе	80,0	-	10,4
Квітковий пилок	25,0	-	25,0
Цукор-пісок	280,0	280,0	280,0
Стабілізатор "Кремодан SL 98"	5,0	-	-
Кислота лимонна	2,0	-	2,0
Ароматизатор "Вишня"	0,3	-	-
Вода питна	457,7		
Разом:	1000,0	280,0	332,4

Кислотність готового продукту - не більш 70°Т.

Виробництво запропонованого морозива дозволить випускати низькокалорійний продукт, поліпшивши його органолептичні властивості, а також біологічну цінність, розширити асортимент морозива, що випускають.