



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 71802

(13) A

(51) 7 A23G3/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ МУСУ

1

2

(21) 20031212550

(22) 26.12.2003

(24) 15.12.2004

(46) 15.12.2004, Бюл. № 12, 2004 р.

(72) Перцевий Федір Всеволодович, Крапівницька Ірина Олексіївна, Савгіра Юрій Олексійович, Гурський Петро Васильович, Чуйко Людмила Олексіївна, Полевич Віталій Вадимович

(73) Перцевий Федір Всеволодович, Крапівницька Ірина Олексіївна, Савгіра Юрій Олексійович, Гурський Петро Васильович, Чуйко Людмила Олексіївна, Полевич Віталій Вадимович

(57) Спосіб отримання мусу, що включає приготування желе, його охолодження, збивання, формування, витримування, викладання і відпуск, який відрізняється тим, що як драглеутворювач використовують концентрат пектиновий яблучний.

Винахід стосується харчової промисловості і може бути використаний в кондитерських цехах, підприємствах масового харчування при виробництві кондитерських желейних виробів і солодких страв типу мусу.

Отримання муса на основі більш дешевої вітчизняної сировини - рідкого концентрату яблучного пектинового, забезпечує суттєве зниження собівартості готового продукту, зменшення енерговитрат і підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення технологічних стадій.

Відомий спосіб виробництва муса на основі желатину, який виробляється в нашій державі в недостатній кількості і більша його частина імпортується з країн дальнього зарубіжжя, прийнятий нами за прототип, передбачає замочування, промивання і набрякання желатину, внесення желатину в сік або у відвар з фруктів, додавання цукру, лимонної кислоти, доведення суміші до кипіння, охолодження до 30-40°C, збивання до перетворення суміші в пухку масу, розливання у форми, охолодження, витримування, викладання в креманку або вазочку, відпуск (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Экономика, М.: 1982, 717с.).

Спосіб передбачає наступне співвідношення складників (г/1000г):

сік мандариновий	-200;
цукор-пісок	-140;
желатин	-27;
кислота лимонна	-1;
вода	-решта.

Приведені рецептури і технологія отримання є найбільш близькими до винаходу по технічній суті

та поставленій меті.

В основу винаходу покладено використання більш дешевого вітчизняного пектинового яблучного концентрату з масовою часткою пектинових речовин 10% (Концентрат пектиновий яблучний ТУ 15.8-19492247.0142003 виготовлюється з 2003 року в Україні), зменшення енерговитрат і підвищення ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення технологічних стадій (замочування, перемішування і розчинення сухого желатину імпортного з цукром).

Поставлена мета досягається тим, що запропонований спосіб отримання муса включає змішування концентрату яблучного пектинового з фруктовим соком або відваром з фруктів і цукром-піском, проварювання суміші 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додавання кислоти лимонної, охолодження до 35-40°C, збивання протягом 12-16хв. до перетворення суміші в пухку масу, розливання збитої суміші у форми, охолодження до 15-20°C, витримування 3-5 годин для структуроутворення системи, викладання в креманку або вазочку, нарізання на порції і відпуск.

Спосіб отримання муса, який включає приготування желе, його охолодження, збивання, формування, витримування, викладання і відпуск відрізняється тим, що ж драглеутворювач використовується концентрат пектиновий яблучний.

Для кращого розуміння суті даного винаходу наведемо приклади конкретних співвідношень компонентів.

Приклад 1. Концентрат яблучний пектиновий з масовою часткою пектинових речовин 10% в кіль-

(13) A

(11) 71802

(19) UA

кості 46г змішують з 140г цукру-піску і 815г соку мандаринового, проварюють 3-5хв., за 30-60 сек. до кінця проварювання додають кислоту лимонну - 1г., охолоджують до 35-40°C і збивають масу протягом 12-16хв. до перетворення суміші в пухку масу, розливають у форми, охолоджують до 15-20°C, витримують 3-5 годин для структуроутворення системи, викладають в креманку або вазочку, нарізають на порції і відпускають.

Приклад 2. Концентрат яблучний пектиновий з масовою часткою пектинових речовин 10% в кількості 39г змішують з 128г цукру-піску і 836г соку мандаринового, проварюють 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додають кислоту лимонну - 0,5г., охолоджують до 35-40°C і збивають масу протягом 12-16хв. до перетворення суміші в пухку масу, розливають у форми, охолоджують до 15-20°C, витримують 3-5 годин для структуроутворення системи, викладають в креманку або вазочку, нарізають на порції і відпускають.

Приклад 3. Концентрат яблучний пектиновий з масовою часткою пектинових речовин 10% в кількості 53г змішують з 161г цукру-піску і 785г соку мандаринового, проварюють 3-5хв., за 30-60сек. до кінця проварювання додають кислоту лимонну - 1,5г., охолоджують до 35-40°C і збивають масу протягом 12-16хв. до перетворення суміші в пухку масу, розливають у форми, охолоджують до 15-20°C, витримують 3-5 годин для структуроутво-

рення системи, викладають в креманку або вазочку, нарізають на порції і відпускають.

Збільшення або зменшення кількості концентрату яблучного пектинового призводить до порушення текстури муса. При зменшенні кількості драглеутворювача менше 39г збільшується процес драглеутворення і текстура муса буде мати недостатню міцність, що знизить якість продукції. Збільшення кількості концентрату яблучного пектинового сприяє суттєвому підвищенню в'язкості маси під час викладення маси у форми, що призводить до збільшення міцності готових виробів, при цьому погіршується якість продукту.

Збільшення концентрації цукру в мусові призводить до ущільнення структури, а зменшення концентрації цих компонентів—до послаблення структури.

Зменшення кількості лимонної кислоти при рН більше 3,5, або збільшення лимонної кислоти при рН менше 3,0 призводить до уповільнення процесу драглеутворення і значного зниження міцності готових виробів.

Використання концентрату яблучного пектинового дозволяє зменшити кількість технологічних стадій (перемішування сухого порошку агару у воді з цукром-піском, витримування, набрякання, розчинення), значно зменшує енерговитрати, сприяє підвищенню ефективності технологічного процесу.