



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 60933

(13) A

(51) 7 A23G9/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МОРОЗИВО

1

2

(21) 2003065405

(22) 10 06 2003

(24) 15 10 2003

(46) 15 10 2003, Бюл. № 10, 2003 р

(72) Пісчанський Вадим Іванович

(73) Пісчанський Вадим Іванович

(57) 1 Морозиво, що містить суміш для приготування морозива з додатком, яке відрізняється тим, що як додаток використано мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-60

суміш для приготування морозива решта

2 Морозиво за п 1, яке відрізняється тим, що мак використано у вигляді макової пасти або макового наповнювача, або маку мелотого, або маку дробленого, або маку запареного, або маку відвареного

3 Морозиво за п 1, яке відрізняється тим, що використано вершкову або плембінну, або молочну суміш для приготування морозива

4 Морозиво за будь-яким з пунктів 1-3, яке відрізняється тим, що додатково містить кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-60

кунжут 3-30

суміш для приготування морозива решта

5 Морозиво за будь-яким з пунктів 1-3, яке відрізняється тим, що додатково містить конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-60

конопляне насіння 3-30

суміш для приготування морозива решта

6 Морозиво за п 5, яке відрізняється тим, що додатково містить кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-50

конопляне насіння 3-20

кунжут 3-20

суміш для приготування морозива решта

7 Морозиво за будь-яким з пунктів 1-6, яке відрізняється тим, що воно покрите глазур'ю при співвідношенні глазури та суміші для приготування морозива 1 (2-4)

8 Морозиво за п 7, яке відрізняється тим, що використано шоколадну або молочну-шоколадну, або кондитерську, або ароматизовану, або білу, або горіхову глазур

9 Морозиво за п 7 або 8, яке відрізняється тим, що глазур містить мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-60

глазур решта

10 Морозиво за п 7 або 8, яке відрізняється тим, що глазур містить кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

кунжут 3-30

глазур решта

11 Морозиво за п 10, яке відрізняється тим, що використано сушений або дроблений, або мелотий, або розтертий, або варений кунжут

12 Морозиво за п 7 або 8, яке відрізняється тим, що глазур містить конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

конопляне насіння 3-30

глазур решта

13 Морозиво за п 12, яке відрізняється тим, що глазур додатково містить кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

кунжут 3-30

конопляне насіння 3-30

глазур решта

14 Морозиво за п 11-12, яке відрізняється тим, що використано сушене або дроблене, або мелоте, або розтерте, або варене конопляне насіння

15 Морозиво за п 10 або 11, яке відрізняється тим, що глазур містить мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-50

кунжут 3-30

глазур решта

16 Морозиво за п 12, яке відрізняється тим, що глазур містить мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-50

конопляне насіння 3-30

глазур решта

17 Морозиво за п 13, яке відрізняється тим, що глазур містить мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

мак 3-50

кунжут 3-20

конопляне насіння 3-20

глазур решта

18 Морозиво за будь-яким з пунктів 1-17, яке відрізняється тим, що його маса при розфасовці становить від 20г до 2кг

(13) A

(11) 60933

(19) UA

Винахід належить до галузі харчової промисловості, а саме, морозива, і може бути використаним для виробництва морозива на молочній основі із внесенням смакових біологічно активних добавок

Морозиво-це солодкий продукт, що отримують шляхом збивання і заморожування спеціально підготовлених сумішей. Воно поділяється на морозиво, що виробляється на молочній основі, морозиво, що виробляється з додаванням рослинного жиру, морозиво з плодів та ягід і морозиво-йогурт. Кожний з видів включає ряд різновидів продукту, які відрізняються за складом, органолептичними показниками та видом компонентів, що використовуються.

Відомо, що суміш для приготування морозива містить молочну, фруктову, ароматичну або змішану основу [Кобзев Д.І. Производство мороженого -М/ Пищепромиздат, 1959, с.139]

Різні композиції для виробництва морозива на молочній основі відрізняються одна від одної наповнювачами та добавками.

Як наповнювачі морозиво може містити какао-порошок, шоколад або напівфабрикат шоколадної глазури, каву (суху або розчинну), цикорій (сухий або екстракт), горіхи (праліне), сироп крем-брюле, яйця курячі (сири або яєчний порошок), плоди, ягоди свіжі або заморожені, соки (пюре) натуральні, джем, повидло, підварки, варення, соки з цукром, сиропи натуральні, плодово-ягідні концентрати, ванілін, ароматизатори, екстракти чаю, кави, барвники, кислоту лимонну.

Як добавки морозиво може містити шоколад або напівфабрикат шоколадної глазури, шоколадні краплі, горіхи (ядра), плоди, ягоди свіжі або заморожені, джем, повидло, підварки, варення, добавки плодово-ягідні, цукати, виноград сушений (родзинки, кишмиш, авлон) шоколадно-вафельні крихти, згущене молоко з цукром, сироп крем-брюле, мармелад, пастилу, "Пташине молоко" та інші компоненти, які рекомендовано у виробництві морозива.

Так, у морозиві "Лідер" використано ванілін і какао-порошок [деклараційний патент України на винахід №34289, А23G9/00, 1999], у морозиві "Троянда"-варення з пелюстків ефіроолійної троянди [деклараційний патент України на винахід №21290, А23G9/02, 1997], у морозиві "Лілея"-сироп плодів чорної шовковиці [деклараційний патент України на винахід №21299, А23G9/02, 1997], у композиції для виготовлення морозива вершкового та пломбіру-казеінат натрію та вітамінні препарати [деклараційний патент України на винахід №40116, А23G9/02, 2000].

Зазначені морозива на молочній основі мають різні органолептичні показники, більш або менш виражений смак та аромат біологічно активних добавок.

Найближчим до винаходу, що заявляється, є морозиво, що містить суміш для приготування морозива та спиртововмісний додаток [деклараційний патент України на винахід №39618, А23G9/00, 2000].

Використання у морозиві алкоголю у кількості від 3,5 до 20мас %, що забезпечує п'яний ефект, значно звужує коло його споживачів, особливо дитячого та підліткового віку, які, як відомо, становлять значну

частину споживачів морозива.

В основу винаходу поставлено задачу створити морозиво з оригінальними смаковими якостями та розширити асортимент шляхом введення нових добавок у відповідних дозах.

Поставлену задачу вирішують тим, що в морозиво, яке містить суміш для приготування морозива з додатком, згідно з винаходом, як додаток використано мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-60,
суміш для приготування морозива	решта

Мак може бути використано у вигляді макової пасти, макового наповнювача, маку мелотого, маку дробленого, маку запареного або маку відвареного.

Може бути використано вершкову пломбіру або молочну суміш для приготування морозива.

Морозиво може додатково містити кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-60,
кунжут	3-30,
суміш для приготування морозива	решта

Морозиво може додатково містити конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-60,
конопляне насіння	3-30,
суміш для приготування морозива	решта

Морозиво може додатково містити кунжут і конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-50,
конопляне насіння	3-20,
кунжут	3-20,
суміш для приготування морозива	решта

Морозиво може бути покрито глазур'ю при співвідношенні глазури та суміші для приготування морозива 1 (2-4), причому може бути використано шоколадну, молочну-шоколадну, кондитерську, ароматизовану, білу або горіхову глазур.

Глазур може містити мак при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-60,
глазур	решта

Глазур може містити кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Кунжут	3-30,
глазур	решта

Може бути використано сушений, дроблений, молотий, розтертий або варений кунжут.

Глазур може містити конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

конопляне насіння	3-30,
глазур	решта

Глазур може додатково містити кунжут і конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Кунжут	3-30,
конопляне насіння	3-30,
глазур	решта

Може бути використано сушене, дроблене, молоте, розтерте або варене конопляне насіння.

Глазур може містити мак і кунжут при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-50,
кунжут	3-30,
глазур	решта

Глазур може містити мак і конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-50,
конопляне насіння	3-30,
глазур	решта

Глазур може містити мак, кунжут і конопляне насіння при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас %

Мак	3-50,
кунжут	3-20,
конопляне насіння	3-20,
глазур	решта

Маса морозива при розфасовці може становити від 20г до 2кг

Введення у суміш для приготування морозива маку, або маку і кунжуту, або маку і конопляного насіння, або маку, кунжуту - та конопляного насіння, а в глазур-кунжуту та/або конопляного насіння та/або маку створює оригінальний смак, підвищуючи органолептичні показники, при цьому морозиво придатне для будь-яких вікових категорій

Морозиво, яке пропонується, містить суміш для приготування морозива-вершкову, пломбірну або молочну - з маком. Співвідношення маку та молочної основи становить, мас %

Мак	3-60,
суміш для приготування морозива	решта

Морозиво може додатково містити кунжут та/або конопляне насіння. Співвідношення маку, кунжуту та/або конопляного насіння становить, мас %

Мак	3-60,
кунжут/конопляне насіння	3-30,
суміш для приготування морозива	решта

Співвідношення у готовому морозиві маку, кунжуту та конопляного насіння становить, мас %

Мак	3-50,
конопляне насіння	3-20,
кунжут	3-20,
суміш для приготування морозива	решта

Морозиво може мати покриття глазур'ю. Співвідношення глазурі та суміші для приготування морози-

ва становить 1 (2-4). Глазур може бути шоколадною, молочньо-шоколадною, кондитерською, ароматизованою, білою або горіховою. Глазур може містити кунжут та/або конопляне насіння та/або мак. Співвідношення кунжуту/конопляного насіння та глазурі становить, мас %

кунжут/конопляне насіння	3-30,
глазур	решта

Співвідношення кунжуту, конопляного насіння та глазурі становить, мас %

Кунжут	3-30,
конопляне насіння	3-30,
глазур	решта

Співвідношення маку, кунжуту/конопляного насіння і глазурі становить, мас %

Мак	3-50,
кунжут/конопляне насіння	3-30,
глазур	решта

Співвідношення маку, кунжуту, конопляного насіння та глазурі становить, мас %

Мак	3-50
кунжут	3-20
конопляне насіння	3-20
глазур	решта

Технологічний процес виробництва морозива полягає в наступному

Суміш для приготування морозива та глазур готують відомими способами у відповідності з рецептурами, що розраховують з фактичної наявності сировини, яка дозволена для використання, та її складу згідно з ТУ У 15 5-16301726 020-2002

Мак використовують у вигляді макової пасти, макового наповнювача, маку дробленого, маку запареного або маку відвареного. Кунжут та конопляне насіння використовують сушеними, дробленими, молотими, розтертими або вареними

Мак, кунжут та/або конопляне насіння вводять у суміш в кінці пастеризації, або після фризирования, або під час фризирования, ретельно змішуючи із сумішшю

Глазур варять разом з кунжутом та /або конопляним насінням та/або маком. Можливо введення кунжуту та/або конопляного насіння та/або маку в готову глазур при ретельному перемішуванні

Приклади складу готового розфасованого морозива наведено в Таблиці

Таблиця

Назва інгредієнту	Одиниця вимірювання	Кількість, г	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Суміш для приготування морозива	г	61	61	60	32
Мак	г	4	4	4	3
Глазур	г	22	22	20	11
Кунжут	г	3	-	3	2
Конопляне насіння	г	-	3	3	2
Маса-нетто	г	90	90	90	50