



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **80630**

(13) **U**

(51) МПК

A23G 9/04 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 12929**

(22) Дата подання заявки: **13.11.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.06.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.06.2013, Бюл.№ 11**

(72) Винахідник(и):

**Грек Олена Вікторівна (UA),
Осьмак Тетяна Григорівна (UA),
Туркова Тетяна Миколаївна (UA),
Туркова Ганна Миколаївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) МОРОЗИВО-ЩЕРБЕТ З ФРУКТОЗОЮ "БАРБАРИСКА"

(57) Реферат:

Морозиво-щербет з фруктозою "Барбариска" містить молочний жир, сухий молочний залишок, стабілізатор, воду питну. Воно додатково містить фруктозу, пюре барбарису та груші

UA 80630 U

Корисна модель належить до молочної промисловості, а саме до виробництва морозива.

Відоме морозиво основних видів - плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду (ДСТУ 4734:2007), яке в своєму складі містить молочну основу і плодово-ягідну сировину:

молочний жир	1,0-7,5
сухий молочний залишок	29,0-40,0
цукор	25,0-27,0
плодово-ягідна основа	5,0-15,0.

Недоліками відомого морозива є високий вміст цукрів.

- 5 В основу даної корисної моделі поставлена задача створення морозива зі зниженою калорійністю, підвищеної біологічної цінності та досконалих органолептичних властивостей "Барбариска" - шляхом додаткового введення фруктози, пюре барбарису та груші забезпечити надання продуктові оригінальних гармонічних смаку і аромату, наситити його біологічно активними речовинами (вітамінами: групи В, А, С, РР, С, К, Е; мінеральними речовинами:
- 10 йодом, калієм, кальцієм; легкозасвоюваними цукрами: фруктозою).

Поставлена задача вирішується тим, що морозиво-щербет з фруктозою "Барбариска", що містить молочний жир, сухий молочний залишок, стабілізатор, воду питну згідно з корисною моделлю, додатково вносяться фруктоза та наповнювачі пюре барбарису та груші у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	1,0-7,5
сухий молочний залишок	29,0-40,0
фруктоза	18-20
пюре барбариса і груші	7,0-13,0
стабілізатор	2,5-3,0
вода питна	решта.

- 15 При виробництві морозива "Барбариска" використовується новий вид сировини - пюре барбариса та груші.

Наповнювачі, використані для виробництва морозива-щербет "Барбариска", містять біологічно активні речовини.

- 20 У плодах груші містяться усі види цукрів (до 16 %): глюкоза, сахароза, фруктоза; вітаміни А, Р, РР, СІВ; органічні кислоти (до 0,3 %, головним чином, яблучна і лимонна), пектинові і дубильні речовини (до 4 %), клітковина, азотисті речовини, каротин. Плоди груш збагачені мікроелементами, особливо йодом. Грушевий сік відрізняється вмістом дубильних речовин, сорбіту, флавоноїдів, катехинів, антоціанів. Клінічно доведено, що свіжі плоди груш сприятливо впливають на регуляцію процесів травлення. Рекомендовані в дієтичному харчуванні: їх
- 25 включають в раціон хворих на цукровий діабет.

Барбарису містять цукрів, каротин, вітаміни К, С (до 172 мг/%), лимонну, яблучну, винну кислоти, алкалоїди (берберин та ін.), дубильні, пектинові, речовини, мінеральні солі. В барбарисі знайдені дубильні і смолисті речовини, ефірне масло, вітаміни С, Е, яблучна кислота, каротин, алкалоїди, дубильні, барвні, смолисті речовини.

- 30 Ягоди барбарису збуджують апетит, зміцнюють шлунок, знижують кров'яний тиск, зміцнює серцевий м'яз, покращує кровообіг.

Поєднання відомих ознак та ознак, що заявляються, забезпечує одержання морозива зі зниженою калорійністю, підвищеною біологічною цінністю із збереженими лікувально-профілактичними властивостями.

- 35 Приклади приготування морозива щербет з фруктозою "Барбариска" та характеристика їх фізико-хімічних та органолептичних показників наведено в таблиці.

Приклади приготування морозива щербет з фруктозою "Барбариска"
та характеристика їх фізико-хімічних та органолептичних показників

№	Компоненти				Активна кислотність, одн. рН	Опір до танення, хв.	Органолептичні показники
	Молочний жир	Сухий молочний залишок	Фруктоза	Пюре барбарис: груша			
1	3,5	10,0	16,0	6,0	5,5±0,3	37±0,5	Приємний молочний смак і запах, недостатньо виражені смак і запах внесених наповнювачів
2	3,5	10,0	18,0	7,0	5,3±0,2	42±0,9	Приємний молочний смак і запах з присмаком барбарису та груші
3	3,5	10,0	19,0	9,0	5,1±0,1	40±0,5	Приємний молочний смак і запах з присмаком барбарису та груші
4	3,5	10,0	20,0	13,0	4,9±0,2	45±0,6	Приємний молочний смак і запах з присмаком барбарису та груші
5	3,5	10,0	22,0	14,0	4,8±0,2	47±0,7	Приємний молочний смак і запах, занадто виражений смак і запах барбарису та груші

Як видно з вищенаведених у таблиці даних, раціональна доза внесення фруктози 18,0...20,0 %, а пюре барбариса та груші 7,0-13,0 %.

5 Технічний результат: одержання морозива зі зниженою калорійністю, підвищеної біологічної цінності із збереженими лікувально-профілактичними властивостями.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Морозиво-щербет з фруктозою, що містить молочний жир, сухий молочний залишок, стабілізатор, воду питну, яке **відрізняється** тим, що додатково містить фруктозу, пюре барбарису та груші при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	1,0-7,5
сухий молочний залишок	29,0-40,0
фруктоза	18-20
пюре барбариса і груші	7,0-13,0
стабілізатор	2,5-3,0
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601