



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76281** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23G 9/04** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 08088</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>02.07.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.12.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.12.2012, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Дейниченко Григорій Вікторович (UA), Золотухіна Інна Василівна (UA), Беляєва Інна Михайлівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
--	---

**(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ МОРОЗИВА**

**(57) Реферат:**

Спосіб одержання морозива включає підготовку сировинних компонентів, змішування, пастеризацію, охолодження та фрезерування суміші. Кислотність вихідної молочної сироватки складає 140...150 °Т, пастеризацію суміші проводять за температури 90...95 °С, протягом 10...12 хв, отриману суміш після охолодження гомогенізують.

**UA 76281 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а зокрема до виробництва морозива, і може використовуватись на підприємствах молочної промисловості та у закладах ресторанного господарства.

5 Морозиво - цінний харчовий продукт, який користується великим попитом серед населення України. У теперішній час відома досить велика кількість аналогів способу, що заявляється.

10 Як спосіб-прототип вибраний спосіб отримання морозива "Бодрость" (з киснем), що виробляється на основі освітленої сироватки з додаванням цукру-піска, лимонної кислоти та пюре чорної смородини. Молочну сироватку, отриману під час виробництва сиру, освітлюють. Пюре чорної смородини вводять в гарячий цукровий сироп за температури 85 °С, витримують протягом 5 хв та охолоджують до 4...6 °С. Отримане пюре з цукром вносять у сироватку, яка повинна мати кислотність не більше 65...70°Т. У процесі фрезерування суміш замість повітря насичують дрібним киснем, вміст якого у газовій фазі повинен складати не менш 85 %. Необхідна при цьому підвищена збитість (вище 100 %) досягається використанням як стабілізатора метилцелюлози [1].

15 Вказаному способу-прототипу притаманні наступні недоліки: трудомісткість технологічних операцій, висока енергоємність продукту, недостатньо висока харчова та біологічна цінність готового продукту.

20 В основу корисної моделі поставлена задача отримання морозива високої харчової та біологічної цінності, зниження енергозатрат для здійснення процесу шляхом додавання у рецептуру морозива яйцепродуктів, рослинної сировини, що має високий вміст клітковини, калію, вітамінів А і С, таким чином забезпечити високу біологічну та харчову цінність кінцевого продукту.

25 Розроблений спосіб отримання морозива включає підготовку вихідних сировинних компонентів: просіювання цукру білого та яєчного порошку, проціджування молочної сироватки, протирання пюре з абрикосів, змішування вихідних сировинних компонентів, пастеризацію суміші за температури 90...95 °С протягом 10...12 хв, охолодження суміші до температури 18...20 °С, гомогенізацію отриманої суміші, фрезерування.

При цьому сировинні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

сироватка молочна	45...55
пюре з абрикосів	20...25
цукор білий	24...26
яєчний порошок	4...1.

30 Наводимо приклади здійснення способу:

Приклад 1.

Мінімальна межа щодо наведеного способу.

Змішують підготовлені сировинні компоненти - сироватку, пюре з абрикосів, цукор білий, яєчний порошок. Отриману суміш пастеризують за температури 90...95 °С протягом 10...12 хв, далі суміш охолоджують до температури 18...20 °С, гомогенізують, фрезерують.

35 Рецептурні компоненти беруть у наступному співвідношенні, %:

сироватка молочна	45
пюре з абрикосів	25
цукор білий	26
яєчний порошок	4.

Готовий продукт кремоподібного виду має кисло-солодкий смак, жовтий колір, запах, властивий вихідним сировинним компонентам, однорідну консистенцію.

Приклад 2.

Середнє значення щодо наведеного способу.

40 Спосіб приготування відповідає вказаному у прикладі 1, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

сироватка молочна	50
пюре з абрикосів	23
цукор білий	25
яєчний порошок	2.

Готовий продукт має вигляд кремоподібної маси з глянцевою поверхнею, кремовий колір рівномірний за всією масою, однорідну консистенцію, смак кисло-солодкий з абрикосовим присмаком.

45 Приклад 3.

Максимальна межа щодо наведеного способу.

Спосіб приготування відповідає вказаному у прикладі 1, при цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

сироватка молочна	55
пюре з абрикосів	20
цукор білий	24
яєчний порошок	1.

Готовий продукт має кремоподібний вигляд, жовтуватий колір рівномірний за всією масою, однорідну консистенцію, смак кислуватий з абрикосовим присмаком.

5 Розроблений новий продукт має високу харчову та біологічну цінність, спосіб приготування морозива не є енергоємним, готовий продукт відповідає сучасним вимогам екології харчових продуктів.

Джерела інформації:, які використані при складанні заявки

1. Храмцов А.Г., Нестеренко П.Г. Безотходная технология в молочной промышленности / Под ред. А.Г. Храмцова. - М.: Агропромиздат, 1989.-279 с.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Спосіб одержання морозива, що включає підготовку сировинних компонентів, змішування, пастеризацію, охолодження та фрезерування суміші, який **відрізняється** тим, що кислотність вихідної молочної сироватки складає 140...150 °Т, пастеризацію суміші проводять за температури 90...95 °С, протягом 10...12 хв, отриману суміш після охолодження гомогенізують, при цьому сировинні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

сироватка молочна	45...55
пюре з абрикосів	20...25
цукор білий	24...26
яєчний порошок	1...4.

---

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

---

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