



УКРАЇНА

(19) UA (11) 46004 (13) U
(51) МПК (2009)
A23G 9/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ ДЛЯ МОРОЗИВА

1

(21) u200903967

(22) 22.04.2009

(24) 10.12.2009

(46) 10.12.2009, Бюл.№ 23, 2009 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, СОРОКІ-
НА СВІТЛАНА ВІКТОРІВНА, ШЕВЧЕНКО ОЛЕНА
ЄВГЕНІЇВНА, ЧУЙКО АНДРІЙ МИКОЛАЙОВИЧ(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ(57) Спосіб одержання напівфабрикату для моро-
зива, що включає окреме нагрівання молока та

2

сирної сироватки до температури 92...93 °С, витримання їх протягом 30 хв, охолодження до температури 60...62 °С, коагуляцію білків шляхом змішування молока з сирною сироваткою у співвідношенні 60:40 відповідно, який відрізняється тим, що на стадії коагуляції білків вносять попередньо розчинений у воді еламін (у відношенні 10:1 відповідно) в концентрації 1 % до маси молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва морозива, і може бути використана в підприємствах харчування та на харчових підприємствах малого і середнього бізнесу.

Морозиво - цінний харчовий продукт, який користується стійким попитом споживачів в Україні.

Відомо багато способів одержання напівфабрикатів для виготовлення морозива на молочної основі [1, 2]. Недоліками цих способів можна вважати відносно низький вміст в хімічному складі сумішей повноцінних білків молока (сироваткових білків).

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу є спосіб отримання молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну, який включає окреме нагрівання молока та сирної сироватки до температури 92...93°C, витримання їх протягом 30 хв, охолодження до температури 60...62 °С, коагуляцію білків шляхом змішування молока з сирною сироваткою у співвідношенні 60:40 відповідно [3].

Недоліком цього способу є те, що напівфабрикат для морозива не містить органічного йоду, який дуже необхідний у зв'язку з екологічною кризою, що виникла після аварії на Чорнобильській АЕС.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення напівфабрикату для морозива шляхом додавання до молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну (КСБК) на стадії коагуляції білків попередньо розчиненого у воді еламіну (у відношенні 10:1 відповідно) в концентрації 1 %

до маси молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі одержання напівфабрикату для морозива, що включає окреме нагрівання молока та сирної сироватки до температури 92...93 °С, витримання їх протягом 30 хв, охолодження до температури 60...62 °С, коагуляцію білків шляхом змішування молока з сирною сироваткою у співвідношенні 60:40 відповідно, згідно винаходу на стадії коагуляції білків вносять попередньо розчинений у воді еламін (у відношенні 10:1 відповідно) в концентрації 1 % до маси молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну.

Відміна даного способу полягає в тому, що з метою підвищення вмісту повноцінних білків молока та органічного йоду використовують КСБК у кількості 30 % до загальної маси морозива, який містить більше повноцінних білків молока і складається з 68,9 % казеїнової фракції та 31,1 % фракції сироваткових білків та попередньо розчинений у воді еламін (у відношенні 10:1 відповідно), внесений на стадії коагуляції білків в концентрації 1 % до маси молочно-білкового концентрату сироваткових білків і казеїну.

За органолептичними показниками запропонований напівфабрикат для морозива який отримують з КСБК та еламіну має чистий кисломолочний смак з присмаком та запахом пастеризованого молока, м'яку однорідну консистенцію, сіруватий колір з включеннями еламіну. Вміст повноцінних білків молока становить 26...28 %.

(19) UA (11) 46004 (13) U

Встановлено, що додавання КСБК покращує піноутворюючу здатність суміші, консистенцію готового продукту та збагачує його незамінними амінокислотами.

Література:

1. Патент №28419 А 23G9/02. Спосіб виробництва морозива / Дейниченко Г.В., Дубініна А.А., Найдьонова О.Г., Беяева І.М. - Заявл. 03.02.1997. Опубл. 16.10.2000. Бюл. №5-11.

2. Патент №9198 Україна А 23 П 9/02. Спосіб одержання напівфабрикату для морозива підвищеної біологічної цінності / Черевко О.І., Шевченко О.Є., Дюкарева Г.І., Козлов В.М. - u200501539. Заявл. 21.02.05. Опубл. 15.09.05. Бюл. №9.

3. Патент №28568А Україна А23С21/06. Спосіб отримання молочно-білкового концентрату сироваткових білків / Черевко О.І., Козлов В.М., Кулікова С.В. -97073468. Заявл. 01.07.1997. Опубл. 16.10.2000. Бюл. №5-11.