



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104779** (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: u 2015 02977</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.03.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2016, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Павлюк Раїса Юріївна (UA), Стоєв Сергій Степанович (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Лосєва Світлана Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	---

(54) СКЛАД МОРОЗИВА ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО НАТУРАЛЬНОГО ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

(57) Реферат:

Склад морозива плодово-ягідного містить рослинну сировину, цукор-пісок, регулятор кислотності, загусник. Як рослинна сировина, регулятор кислотності та загусник комплексно використовується суміш дрібнодисперсного кріопюре із яблук в кількості 40-45 %, із журавлини в кількості 20-25 % та банана в кількості 4-6 %, додатково внесено сік натуральний концентрований яблучний в кількості 1,5-2 %, екстракт гібіскусу в кількості 0,5-1,5 % та вода підготовлена - решта.

UA 104779 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва морозива та може використовуватись на підприємствах готельно-ресторанного комплексу, повсякденному і профілактичному харчуванні людей.

Відомий склад морозива плодово-ягідного, що включає плодово-ягідну сировину (пюре, 5 пульпу, джеми, повидло та ін.), цукор-пісок, кислоту лимонну, стабілізатор, воду [1].

Недоліком цього складу є низька біологічна цінність плодово-ягідного морозива та невисокі органолептичні показники.

Найближчим аналогом до корисної моделі, що заявляється, є склад морозива плодово-ягідного "Прохолода", що включає пюре яблучне, цукор-пісок, метилцелюлозу, кислоту лимонну, 10 воду [2].

Недоліком цього складу є те, що плодово-ягідна сировина для виробництва такого морозива внаслідок технологічної обробки (стерилізації, уварювання) втрачає значну кількість вітамінів та інших БАВ, а внаслідок окислення антоціаново-пігментного комплексу має незадовільний колір, що погіршує його органолептичні показники та знижує біологічну цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача створення складу плодово-ягідного морозива підвищеної біологічної цінності та високих органолептичних показників якості шляхом використання натуральних компонентів - заморожених дрібнодисперсних плодово-ягідних пюре (кріопюре) з високим вмістом вітаміну С, фенольних речовин (антоціанів), пектинових речовин, поліфенолів (дубильних речовин), що забезпечить підвищення біологічної цінності та 20 поліпшення органолептичних показників якості плодово-ягідного морозива.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому складі плодово-ягідного морозива, що містить рослинну сировину (пюре яблучне), цукор-пісок, стабілізатор (метилцелюлозу), регулятор кислотності (лимонну кислоту), підготовлену воду, в якому згідно з корисною моделлю, як рослинну сировину додають кріопюре із яблук, як стабілізатор додають кріопюре із банану, як регулятор кислотності додають кріопюре із ягід журавлини та додатково додають сік яблучний натуральний концентрований і екстракт гібіскусу.

Відмінність даного складу полягає в тому, що компонентами для виробництва морозива, що пропонується, є заморожене дрібнодисперсне пюре (кріопюре) із плодів та ягід: яблук, бананів, журавлини, які містять значну кількість пектину, флавоноїдів, антоціанів, катехинів, органічних кислот, мінеральних речовин. Особливістю даного складу морозива є використання натуральної рослинної сировини, зменшення кількості цукру до 10-12 %, додавання яблучного концентрованого соку у кількості 1,5-2 % та водного екстракту квітів суданської рози (гібіскусу) у кількості 0,5-1,5 %.

В загальному вигляді процес отримання плодово-ягідного морозива складається з наступних технологічних операцій: приймання сировини, підготовка сировини, складання суміші, гомогенізація суміші, охолодження, фрезерування суміші, фасування та загартовування морозива, пакування і зберігання морозива не вище мінус 18 °С і відносно вологістю 35-90 %.

Приклад складу морозива плодово-ягідного підвищеної біологічної цінності передбачає таке співвідношення компонентів, у %:

заморожене дрібнодисперсне пюре із яблук	40-45
заморожене дрібнодисперсне пюре із журавлини	20-25
цукор пісок	10-12
заморожене дрібнодисперсне пюре із банану	4-6
сік натуральний концентрований яблучний	1,5-2,0
екстракт гібіскусу	0,5-1,5
вода підготовлена	решта.

Встановлено, що саме таке співвідношення та кількісні інтервали рецептурних компонентів є оптимальними, що забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками. Відхилення від зазначених інтервалів знижує якісні показники готового продукту - смак, аромат, колір або значно підвищує собівартість продукту. Морозиво, що виробляється за вищезазначеною рецептурою має приємний гармонійний смак,

виражений аромат, яскраво червоний колір, властивий компонентам, що входять до рецептурного складу.

5 Технічним результатом, що досягається в заявленій корисній моделі, є отримання натурального функціонального харчового продукту підвищеної біологічної цінності без синтетичних ароматизаторів, барвників та консервантів. Збалансований вітамінний склад готового продукту дає можливість використовувати його в профілактичному, оздоровчому харчуванні та розширити асортимент плодово-ягідного морозива.

Джерела інформації:

- 10 1. ТУ 10160015005-90. Технологическая Инструкция по производству мороженого; М., Агропромиздат, 1988, 201с.
 2. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры Т.4. Мороженое / Т.П. Арсеньева. - СПб: ГИОРД, 2002. - 184 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Склад морозива плодово-ягідного, що містить рослинну сировину, цукор-пісок, регулятор кислотності, загусник, який **відрізняється** тим, що як рослинна сировина, регулятор кислотності та загусник комплексно використовується суміш дрібнодисперсного кріопюре із яблук в кількості 40-45 %, із журавлини в кількості 20-25 % та банана в кількості 4-6 %, додатково внесено сік
 20 натуральний концентрований яблучний в кількості 1,5-2 %, екстракт гібіскусу в кількості 0,5-1,5 % та вода підготовлена - решта.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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