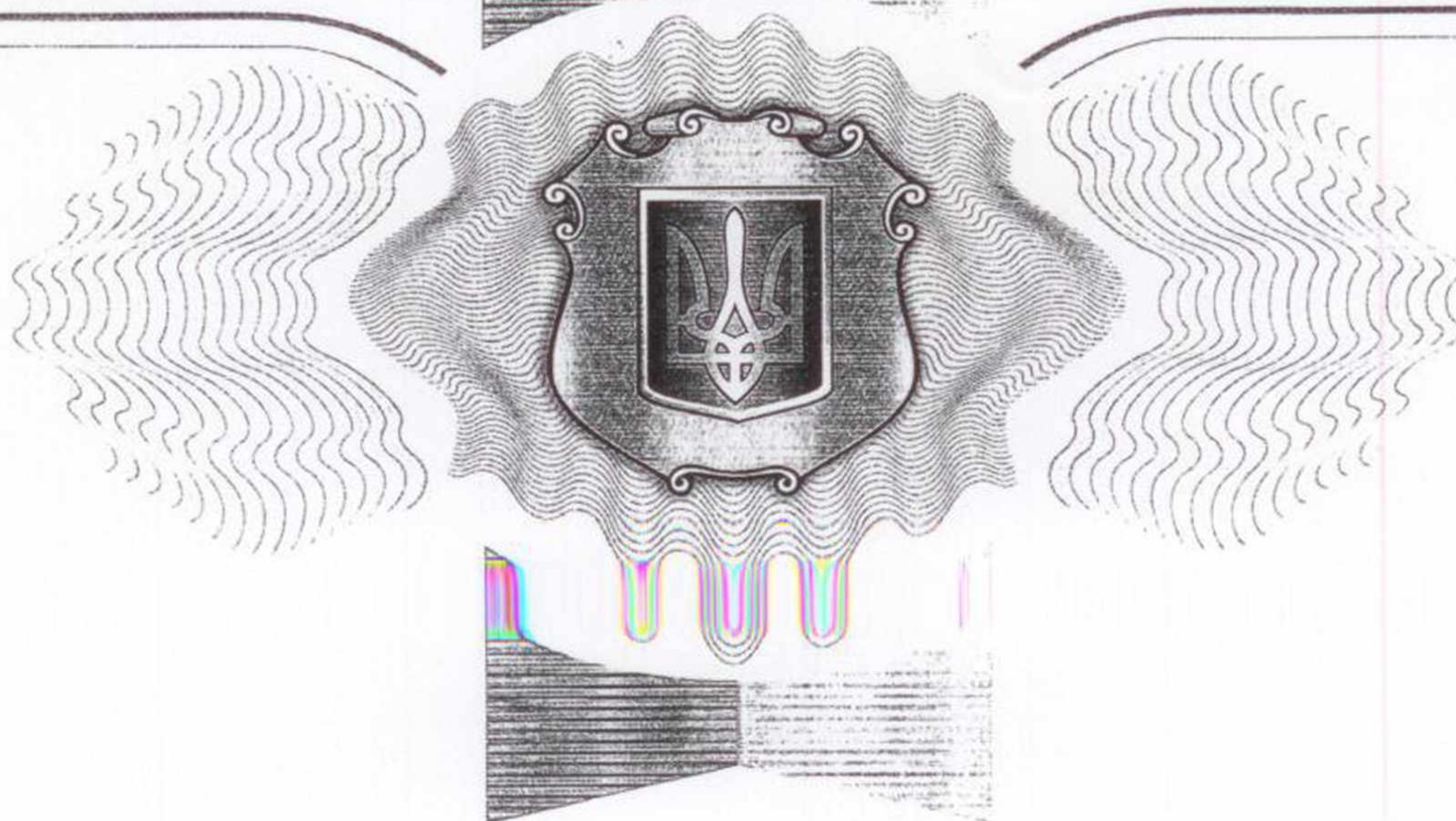


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА ВІНАХІД

№ 95387

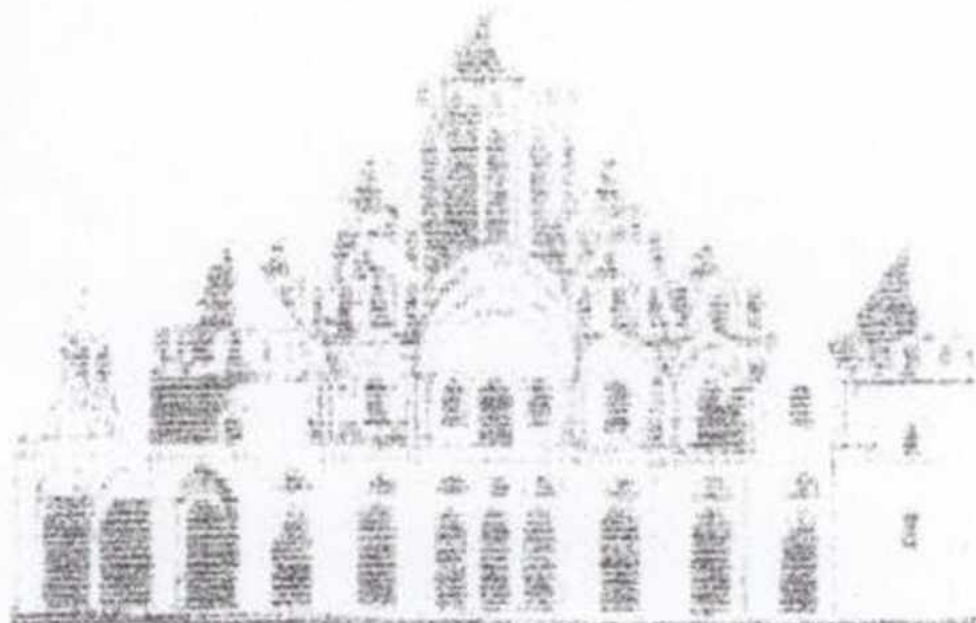
СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
25.07.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК
A23G 9/04 (2006.01)

-
- | | | | |
|---|----------------------------------|-------------------|---|
| (21) Номер заявки: | а 2010 04787 | (72) Винахідники: | Українець Анатолій
Іванович, UA,
Поліщук Галина Євгенівна,
UA,
Гулак Олена Володимирівна,
UA |
| (22) Дата подання заявки: | 21.04.2010 | | |
| (24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: | 25.07.2011 | | |
| (41) Дата публікації відомостей
про заявку та номер
бюлетеня: | 27.09.2010,
Бюл.№ 18 | (73) Власник: | НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA |
| (46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: | 25.07.2011,
Бюл. № 14 | | |
-

(54) Назва винаходу:

СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

(57) Формула винаходу:

Склад морозива ароматичного або льоду, що містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, який відрізняється тим, що як екстракт містить екстракт лаванди з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт лаванди	14,0-20,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 95387

(13) C2

(51) МПК

A23G 9/04 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

1

(21) а201004787

(22) 21.04.2010

(24) 25.07.2011

(46) 25.07.2011, Бюл. № 14, 2011 р.

(72) УКРАЇНЕЦЬ АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ПОЛІЩУК
ГАЛИНА ЄВГЕНІВНА, ГУЛАК ОЛЕНА ВОЛОДИ-
МИРІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(56) Гулак О.З., Поліщук Г.Є., Вовкодав Н.І., Бреус
Н.М. Оптимізація режимів екстрагування в техно-
логії морозива ароматичного // 76-а наукова кон-
ференція молодих учених, аспірантів і студентів
«Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем

2

харчування людства у XXI столітті», 12-13 квітня
2010, частина II [знайдено 20.04.2011].

RU C1 2031595, 27.03.1995

RU C1 2155495, 10.09.2000

(57) Склад морозива ароматичного або льоду, що
містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, який
відрізняється тим, що як екстракт містить екст-
ракт лаванди з наступним співвідношенням ком-
понентів, %:

екстракт лаванди	14,0-20,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.

Винахід належить до молочної промисловості та може бути використаний для виробництва молочних продуктів десертної групи, зокрема морозива.

Відомий склад морозива ароматичного «Чайний лід», яке виробляють на основі чайної витяжки [«Типова технологічна інструкція з виробництва морозива молочного, вершкового, пломбір; плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; морозива з комбінованим складом сировини» ТП 31748658-1-2007 до ДСТУ 4733:2007, 4734:2007, 4735:2007, чинне від 01.01.2008], що містить екстракт чаю (чорного, зеленого), цукор, стабілізатор та воду в наступному співвідношенні компонентів, %:

екстракт чаю	30,0-50,0
цукор	24,0-30,0
стабілізатор	0,5-0,9
вода	20,0-40,0

Недоліком вищевказаного виду морозива є досить специфічний колір, смак та аромат, відносно невисока біологічна цінність.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення складу морозива ароматичного або льоду шляхом використання екстракту лаванди, який містить біологічно-активні речовини, є новим смако-ароматичним рецептурним компонентом та природним барвником для вказаних видів морозива.

Поставлена задача вирішується тим, що для

одержання морозива ароматичного або льоду, що містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, згідно винаходу застосовують екстракт лаванди з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт лаванди	14,0-20,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	Решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Як новий смако-ароматичний рецептурний компонент використовують екстракт лаванди.

Екстракту лаванди притаманний яскраво виражений пряно-терпкий аромат з легким присмаком гіркоти, який містить низку цінних компонентів: ефірну олію, флавоноїди, дубильні речовини, біологічно-активні речовини, мікроелементи.

До складу ефірної олії входять складні ефіри спирту ліналоолу і кислот оцтової, масляної, валеріанової та капронової. Крім того, в лаванді виявлено гексенілбутират, нерілацетат, гераніол, нерол, лавандул, аміловий спирт, борнеол, цитраль, куміновий спирт, валеріановий альдегід, цінеол, камфен, бізабол, цедрен і інші сполуки. В квітках міститься урсолова кислота, кумарин і герніарин.

Екстракт лаванди має виражену антимікробну, антиспазмолітичну, ароматичну, болезаспокійливу, діуретичну, жовчогінну, загальнозміцнюючу,

(13) C2

(11) 95387

(19) UA

протиревматичну, протисудомну, стимулюючу, тонізуючу, заспокійливу та фітонцидну дію. Його використовують при лікуванні захворювань дихальних шляхів, для нормалізації кислотності шлунку, підняття апетиту, зниження артеріального тиску, відтоку жовчі і т. ін.

Вище зазначені властивості екстракту лаванди, а також відсутність рецептур морозива з його

застосуванням для морозива ароматичного або льоду дають можливість зробити висновок про перспективність застосування цього екстракту як принципово нового рецептурного компонента у вказаних видових групах морозива.

Рецептури морозива ароматичного або льоду з екстрактом лаванди наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур морозива ароматичного або льоду з екстрактом лаванди

№ Прикладу	Рецептурні компоненти, %				Характеристика готового продукту, %				Органолептична оцінка готового продукту
	Екстракт лаванди	Цукор-пісок	Стабілізатор	Вода	Сухі речовини, %	Цукор, %	Сухі речовини, екстракту, %	Сухі речовини стабілізатора, %	
1.	10,0	26,0	0,6	63,4	26,61	26,00	0,10	0,51	Невиражений смак, кремоподібна консистенція, білий колір
2.	14,0	25,5	0,5	60,0	25,07	24,50	0,14	0,43	Приємний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
3.	17,0	25,0	0,6	57,4	25,18	24,50	0,17	0,51	Приємний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
4.	20,0	25,5	0,5	54,0	25,13	24,50	0,20	0,43	Приємний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
5.	24,0	25,0	0,6	50,4	25,75	25,00	0,24	0,51	Занадто виражений смак, відчувається гіркота, кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір

Таким чином, морозиво, яке містить відповідно 10,0 та 24,0 % екстракту лаванди має гірші органолептичні показники. Це свідчить про те, що оптимальна кількість екстракту лаванди, яка повинна входити до складу рецептур морозива ароматичного та льоду повинна знаходитися в

межах від 14 до 20 %.

Технічний результат полягає в удосконаленні складу морозива ароматичного та льоду, що дає можливість отримати продукт з привабливим зовнішнім виглядом, який має оригінальний смак і аромат та підвищену біологічну цінність.