

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

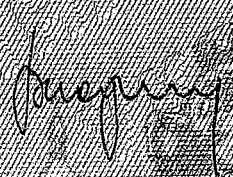
№ 117306

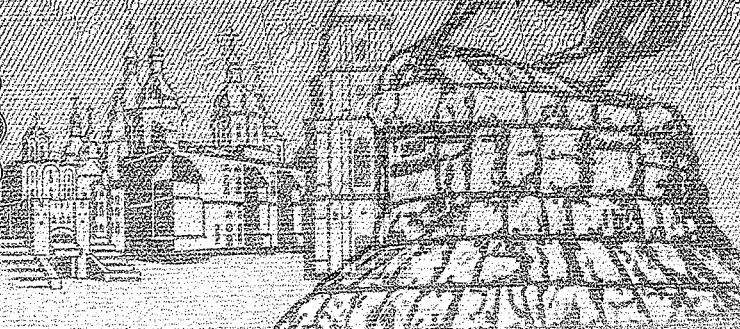
СКЛАД МОРОЗИВА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **26.06.2017**.

Директор департаменту інтелектуальної власності Міністерства економічного розвитку і торгівлі України

 В. О. Жалдак



(21) Номер заявки: u 2016 13281

(22) Дата подання заявки: 26.12.2016

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 26.06.2017(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 26.06.2017,
Бюл. № 12(72) Винахідники:
Поліщук Галина Євгеніївна,
UA,
Осьмак Тетяна Григорівна,
UA,
Василенко Ольга
Володимирівна, UA,
Сапіга Вікторія Ярославівна,
UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД МОРОЗИВА

(57) Формула корисної моделі:

Склад морозива, що містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізатор, воду питну, який відрізняється тим, що додатково містить екстракти кориці і паприки, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	0,5...20
сухий знежирений молочний залишок	8...12
цукор	14...15,5
стабілізатор	1,5...3
екстракт кориці	0,4...0,6
екстракт паприки	0,4...0,6
вода питна	решта.



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 117306

(13) U

(51) МПК

A23G 9/04 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 13281

(22) Дата подання заявки: 26.12.2016

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: 26.06.2017

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл. № 12

(72) Винахідник(и):

Поліщук Галина Євгеніївна (UA),
Осьмак Тетяна Григорівна (UA),
Василенко Ольга Володимирівна (UA),
Сапіга Вікторія Ярославівна (UA)

(73) Власник(и):

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

(54) СКЛАД МОРОЗИВА

(57) Реферат:

Склад морозива містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізатор, воду питну, причому додатково містить екстракти кориці і паприки, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	0,5...20
сухий знежирений молочний залишок	8...12
цукор	14...15,5
стабілізатор	1,5...3
екстракт кориці	0,4....0,6
екстракт паприки	0,4....0,6
вода питна	решта.

UA 117306 U

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

Найближчим технічним рішенням, що заявляється, є "Типова технологічна інструкція з виробництва морозива молочного, вершкового, пломбір; плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; морозива з комбінованим складом сировини "ТТІ 31748658-1-2007", що включає підготовку компонентів, складання суміші, пастеризацію, гомогенізацію, охолодження і внесення екстракту прянощів, масова частка якого складає 0,4...0,6 % від маси готового продукту, визрівання суміші, фризрування, фасування і загартування.

Недоліком даного способу є недостатнє використання спецій. Відомі рецептури морозива з використанням гвоздики і кориці. Але дані види спецій використовуються тільки у поєднанні з плодово-овочевою сировиною у невеликій кількості. Гвоздика використовується у рецептурі молочного класичного морозива "Аромат чаю", до складу якого входить витяжка з чаю та гвоздика у кількості 0,04 %. Кориця використовується у рецептурах морозива: щербет класичний "Чорнослив з корицею", до складу якого входить чорнослив та кориця у кількості 0,1 %; фруктового вітамінізованого з журавлиною, до складу якого входить кориця у кількості 0,5 %.

В основу поставлена задача розроблення складу морозива завдяки використанню екстрактів прянощів, які збагачують продукт біологічно активними речовинами та надають продукту зігріваючу дію.

Поставлена задача вирішується тим, що склад морозива, який містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізатор, воду питну, згідно з корисною моделлю додатково містить екстракти кориці і паприки, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	0,5...20
сухий знежирений молочний залишок	8...12
цукор	14...15,5
стабілізатор	1,5... 3
екстракт кориці	0,4...0,6
екстракт паприки	0,4...0,6
вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним результатом полягає в наступному.

В кориці міститься від 0,5 до 10 % ефірної олії, яка передає її солодкий присмак і приємний запах. Вміст вологи в кориці 10-12 %, а мінеральних речовин 5 %. У складі кориці багато корисних елементів, серед яких коричний альдегід, еugenol, смоли, слиз, дубильні речовини, крохмаль, оксалат кальцію. В кориці присутній Ca, Mg, K, P, Na, Fe, Mn, Zn, також вітаміни B, C, E, PP. До складу входять велика кількість вуглеводів, перевищуючи вміст жирів і білків, дисахариди і моносахариди, насичені жирні кислоти.

Кориця знижує вміст глюкози в крові, корисна для діабетиків, має жарознижуючу, зігріваючу, протизапальну, протимікробну, знеболюючу і антисептичну дію, зміцнює імунітет.

В паприці містяться: капсаїцин, алкалоїд, рослинні білки, цукри, кремній, цинк, велика кількість вітаміну C, а також інші вітаміни: A, B1, B2, P, ефірна олія, в насінні - жирне масло, стероїдні сапоніни. Сушена паприка містить капсацин, каротин, який відповідає за колір, капсаїцин надає гостроту.

У паприці містяться біологічно активні речовини, які надають сприятливий вплив на систему кровообігу, вони перешкоджають утворенню тромбів і сприяють розрідженню крові. Найвищий вміст каротину і вітаміну C знайдено в червоній паприці. Взагалі паприка має цілий комплекс корисних речовин, які активізують обмінні процеси в організмі, підвищують імунітет, сприяють зміцненню слизових оболонок, позитивно впливають на діяльність шлунково-кишкового тракту. Солодкий перець рекомендується дієтологами при різних порушеннях травлення, таких як метеоризм, спазми, шлункові коліки і скупчення газів в кишечнику.

Дослідні зразки морозива мають наступні фізико-хімічні показники (табл.).

Таблиця

Фізико-хімічні та органолептичні показники морозива

№	Склад суміші, %							Характеристики морозива		
	Молочний жир	Сухий знежирений молочний залишок	Цукор	Стабілізаторна система	Екстракт прянощів		Вода питна	Активна кислотність, pH	Ступінь збитості, %	Органолептичні показники
1	5	10	14	2	0,3	0,3	68,4	6,57±0,04	72±2	Зразок має смак, ледь відчутний присмак прянощів, колір молочно-кремовий, рівномірний за всією масою.
2	5	10	14	2	0,4	0,4	68,2	6,59±0,02	76±2	Зразок має солодкий смак з приємним присмаком прянощів, колір молочно-кремовий з жовтуватим відтінком екстракту, рівномірний за всією масою.
3	5	10	14	2	0,5	0,5	68,0	6,58±0,01	77±1	Зразок має солодкий смак з приємним присмаком прянощів, колір молочно-кремовий з жовтуватим відтінком екстракту, рівномірний за всією масою.
4	5	10	14	2	0,6	0,6	67,8	6,57±0,02	79±2	Зразок має солодкий смак з приємним присмаком прянощів, колір молочно-кремовий з жовтуватим відтінком екстракту, рівномірний за всією масою.
5	5	10	14	2	0,7	0,7	67,6	6,56±0,02	80±2	Зразок має солодкий смак з надмірним присмаком прянощів, червоний колір, обумовлений внесенням прянощів, рівномірний за всією масою

Як видно з вищенаведених у таблиці даних, раціональна масова частка внесення паприки і кориці 0,4....0,6 %.

- 5 Технічним результатом є одержання морозива з підвищеним вмістом біологічно активних речовин.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад морозива, що містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізатор, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково містить екстракти кориці і паприки, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир 0,5...20
сухий знежирений молочний залишок 8...12
цукор 14...15,5
стабілізатор 1,5...3
екстракт кориці 0,4...0,6
екстракт паприки 0,4...0,6

вода питна

решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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