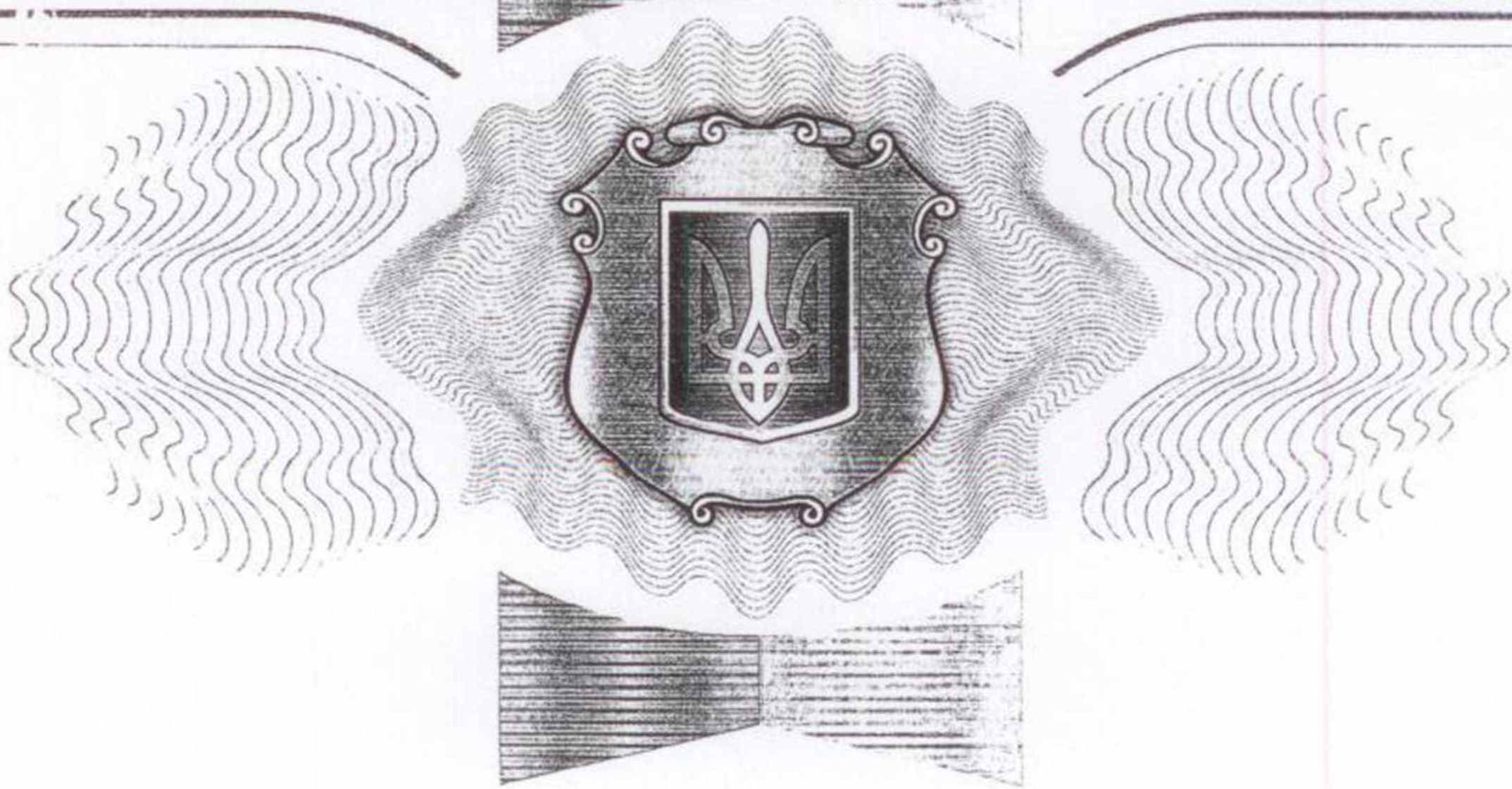


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 95388

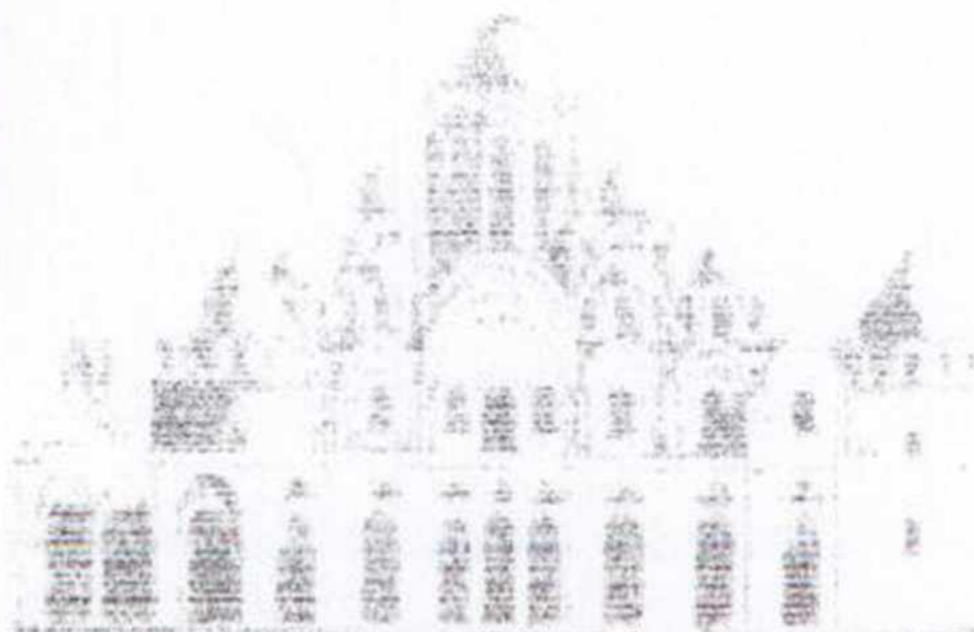
СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

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



(21) Номер заявки: **а 2010 04788**

(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: **10.09.2010, Бюл.№ 17**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.07.2011, Бюл. № 14**

(72) Винахідники:

Українець Анатолій

Іванович, UA,

Поліщук Галина Євгенівна,

UA,

Перцевий Федір

Всеволодович, UA,

Гурський Петро Васильович,

UA,

Гулак Олена Володимирівна,

UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ

УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ

ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, UA

(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 меліси з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт меліси	33,0-50,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 95388 (13) C2

(51) МПК
A23G 9/04 (2006.01)
A23G 9/32 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

1

2

(21) a201004788
 (22) 21.04.2010
 (24) 25.07.2011
 (46) 25.07.2011, Бюл.№ 14, 2011 р.
 (72) УКРАЇНЕЦЬ АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ПОЛІЩУК ГАЛИНА ЄВГЕНІВНА, ПЕРЦЕВИЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ, ГУРСЬКИЙ ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ, ГУЛАК ОЛЕНА ВОЛОДИМИРІВНА
 (73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
 (56) UA A 63606, 15.01.2004
 Асоціація Українських виробників «Морозиво і заморожені продукти»//Новини: «ТТІ 31748658-1-2007 з виробництва морозива молочного, вершкового, пломбір; плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; морозива з комбінованим складом сировини» [он-лайн], 01.01.2008 [знайдено 20.01.2011]. Знайдено в Інтернет: <URL: <http://www.auvm.com.ua/news/26.phtml>>
 ДСТУ 4734:2007 Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід. Загальні технічні умови [он-лайн], 01.01.2008 [знайдено 20.01.2011]. Знайдено

в Інтернет:
 <URL: <http://www.twirpx.com/file/274493/>>
 Гулак О.В., Поліщук Г.Є., Вовкодав Н.І., Бреус Н.М. Оптимізація режимів екстрагування в технології морозива ароматичного // 76-а наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті», 12-13 квітня 2010, частина II [знайдено 20.01.2011]. Знайдено в Інтернет: <URL: http://www.usuft.kiev.ua/documents/science/conference/76Konf_2.pdf>
 UA A 55093, 10.12.2010
 (57) Склад морозива ароматичного або льоду, що містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, який відрізняється тим, що як екстракт містить екстракт меліси з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт меліси	33,0-50,0
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» ТТІ 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 меліси, який містить біологічно-активні речовини, є новим смакоароматичним 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 меліси з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт меліси	33,0-50,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.

(19) UA (11) 95388 (13) C2

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

Як новий смако-ароматичний рецептурний компонент використовують екстракт меліси.

Екстракт меліси має оригінальні смакові, ароматичні і лікарські якості, які зумовлені ефірними оліями, фенілкарбонowymi кислотами (розмаринова кислота, мелітринові кислоти А та В, хлоргенова кислота), флавоноїдами, тритерпенами та їх похідними, дубильними речовинами. До складу ефірної олії меліси входять цитраль, цитронеллаль, гераніол, ліналоол, які зумовлюють наявність лимонного аромату. Надземна частина цієї рослини, м каротину і вітаміну С, містить:

- макроелементи (міліграм/г): калій - 31,2, кальцій - 13,8, магній - 5,4, залізо - 0,1;

- мікроелементи (мкг/г): марганець - 24,8, мідь - 8,88, цинк - 46,8, молібден - 0,24, хром - 0,24, алюміній - 105,68, барій - 45,04, вольфрам - 0,16,

кремній - 0,15, нікель - 0,88, сірку - 22,2, свинець - 1,76, бор - 59,6.

Екстракт меліси має протимікробну, протівірусну, спазмолітичну, болезаспокійливу, седативну дію.

Зазвичай екстракт меліси використовують при нервовому збудженні, безсонні, аритмії, перепадах кров'яного тиску, підвищеній збудливості, шкіряних висипах, порушеннях травлення, вегетативних неврозах.

Вище зазначені властивості екстракту меліси, 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 табл.

Таблиця

Приклади рецептур морозива ароматичного або льоду з екстрактом меліси

№ Прикладу	Рецептурні компоненти, %				Характеристика готового продукту, %				Органолептична оцінка готового продукту
	Екстракт меліси	Цукор-пісок	Стабілізатор	Вода	Сухі речовини, %	Цукор, %	Сухі речовини, екстракту, %	Сухі речовини стабілізатора, %	
1.	25,0	25,0	0,6	49,4	25,8	25,0	0,3	0,5	Не виражений смак, кремopodobна консистенція, білий колір
2.	33,0	25,0	0,6	41,4	25,9	25,0	0,4	0,5	Приємний смак, ніжна кремopodobна консистенція, світло-жовтий колір
3.	42,0	24,5	0,5	33,0	25,4	24,5	0,5	0,4	Приємний смак, ніжна кремopodobна консистенція, світло-жовтий колір
4.	50,0	24,5	0,5	25,0	25,5	24,5	0,6	0,4	Приємний смак, ніжна кремopodobна консистенція, жовтий колір
5.	60,0	24,0	0,5	15,5	25,1	24,0	0,7	0,4	Занадто виражений смак, відчувається гіркота, кремopodobна консистенція, жовтий колір.

Таким чином, морозиво, яке містить відповідно 25,0 та 60,0 % екстракту меліси має гірші органолептичні показники. Це свідчить про те, що оптимальна кількість екстракту меліси, яка повинна входити до складу рецептур морозива ароматичного та льоду повинна знаходитися в межах від 33 до 50 %.

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