

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 130435

СКЛАД МОРОЗИВА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2018.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

Юлія Бойвченко



(19) **UA**

(51) МПК
A23G 9/04 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2018 06002**

(22) Дата подання заявки: **30.05.2018**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2018**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2018, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:

**Грек Олена Вікторівна, UA,
Осьмак Тетяна Григорівна,
UA,
Чубенко Лариса Михайлівна,
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 молочну основу та білковий компонент, який відрізняється тим, що як білковий компонент включає білково-трав'яний напівфабрикат, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

молочна основа	75...80
білково-трав'яний напівфабрикат	20...25.



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130435** (13) **U**
(51) МПК
A23G 9/04 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 06002</p> <p>(22) Дата подання заявки: 30.05.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Грек Олена Вікторівна (UA), Осьмак Тетяна Григорівна (UA), Чубенко Лариса Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД МОРОЗИВА

(57) Реферат:

Склад морозива містить молочну основу та білковий компонент. Як білковий компонент включає білково-трав'яний напівфабрикат.

UA 130435 U

Корисна модель належить до молочної промисловості, а саме до виробництва морозива.
 Відоме морозиво збагачене соєю [Деклараційний патент України на корисну модель № 65440 Морозиво збагачене соєю /Скорченко Т.А., Осьмак Т.Г., Касьянова Н.О., Туркова Т.М., Туркова Г.М.; опубл. 12.12.11, Бюл. № 23], яке в своєму складі містить молочну основу і соєвмісний білковий компонент.

Недоліками відомого морозива є: непривабливий сіруватий відтінок морозива та специфічний присмак сої.

Відома корисна модель є найближчим технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється.

В основу корисної моделі поставлена задача створення складу морозива, шляхом введення нового компонента, забезпечення покращення органолептичних показників та якісних структурних характеристик, розширення асортименту.

Поставлена задача вирішується тим, що склад морозива містить молочну основу та білковий компонент. Як білковий компонент включає білково-трав'яний напівфабрикат, у наступному співвідношенні компонентів, мас %:

молочна основа	75...80
білково-трав'яний напівфабрикат	20...25.

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

Запропоновано використовувати білково-трав'яний напівфабрикат, який отримується згідно з ПУ № 123315, опубл. 26.02.2018, Бюл. № 4.

Виробництво морозива, збагаченого білково-трав'яним напівфабрикатом, здійснюється за наступною послідовністю технологічних операцій: приготування молочної основи, приготування білково-трав'яного напівфабрикату, змішування молочної основи з білково-трав'яним напівфабрикатом, фризювання, фасування, загартування та зберігання.

Змішування молочної основи і білково-трав'яного напівфабрикату здійснюється безпосередньо перед фризюванням суміші.

Поєднання відомих ознак та ознак, що заявляються, забезпечує одержання морозива з покращеними органолептичними показниками та якісними структурними характеристиками, розширення асортименту.

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

Таблица

Органолептичні та фізико-хімічні показники морозива

№	Масова частка молочної основи	Масова частка білково-трав'яного напівфабрикату	Органолептичні показники морозива	Фізико-хімічні показники морозива			Висновки
				Титрована кислотність, °Т.	Збитість, %	Опір до танення, хв	
1	81	19	Пустий кисломолочний смак, без сторонніх присмаків запахів. Однорідна консистенція, рівномірна по всій масі, ніжна, кремоподібна. Колір - світло-фісташковий.	83	50	40	Внесення білково-трав'яного напівфабрикату не призводить до суттєвого покращення органолептичних та якісних структурних характеристик
2	80	20	Чистий, приємний кисломолочний смак з легким трав'яним	85	52	43	Внесення білково-трав'яного напівфабрикату забезпечує

Органолептичні та фізико-хімічні показники морозива

			присмаком, без сторонніх запахів. Однорідна консистенція, рівномірна по всій масі, ніжна, кремоподібна. Колір - світло-фісташковий.				покращені органолептичні показники та якісні структурні характеристики
3	75	25	Чистий, приємний кисломолочний смак з легким трав'яним присмаком, без сторонніх запахів. Однорідна консистенція, рівномірна по всій масі, кремоподібна. Колір фісташковий.	89	55	45	
4	74	26	Чистий, кисломолочний смак вираженим трав'яним присмаком. Однорідна, тверда консистенція, рівномірна по всій масі. Колір - фісташковий.	90	55	44	Внесення білково-трав'яного напівфабрикату забезпечує погіршення органолептичних показників

Як видно з вищенаведених у таблиці даних, раціональна масова частка внесення білково-трав'яного напівфабрикату складає 20...25 %.

5 Технічний результат: одержання морозива з покращеними органолептичними показниками та якісними структурними характеристиками, розширення асортименту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад морозива, що містить молочну основу та білковий компонент, який відрізняється тим, що як білковий компонент включає білково-трав'яний напівфабрикат, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

молочна основа 75...80
білково-трав'яний напівфабрикат 20...25.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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