

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 143122

СКЛАД МОРОЗИВА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.07.2020.**

Заступник Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

Д.О. Романович



(19) UA

(51) МПК
A23G 9/04 (2006.01)
A23G 9/42 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2020 00880
(22) Дата подання заявки: 12.02.2020
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.07.2020
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.07.2020, Бюл. № 13

(72) Винахідники:
Осьмак Тетяна Григорівна, UA,
Бондар Микола Васильович, UA,
Косіковський Назарій Васильович, UA,
Сіжко Дмитро Олегович, 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 плодово-ягідний сік, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, який відрізняється тим, що додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти у з вмістом спирту 20 %, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

плодово-ягідний сік (10 % сухих речовин)	22...25
цукор	25...26
стабілізаційна система	1,5...3
спиртова настоянка журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 %	17...20
вода питна	решта.

Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Укрпатент)

Цей паперовий документ ідентичний за документарною інформацією та реквізитами електронному документу з електронним підписом уповноваженої особи Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

Паперовий документ містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Для доступу до електронного примірника цього документа з ідентифікатором 3881090720 необхідно:

1. Перейти за посиланням <https://sis.ukrpatent.org>.
2. Обрати пункт меню Сервіси – Отримати оригінал документу.
3. Вказати ідентифікатор електронного примірника цього документа та натиснути «Завантажити».

Уповноважена особа Укрпатенту

10.07.2020



І.Є. Матусевич



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143122** (13) **U**
(51) МПК

A23G 9/04 (2006.01)

A23G 9/42 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2020 00880</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.02.2020</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.07.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2020, Бюл.№ 13</p>	<p>(72) Винахідник(и): Осьмак Тетяна Григорівна (UA), Бондар Микола Васильович (UA), Косіковський Назарій Васильович (UA), Сіжко Дмитро Олегович (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 плодово-ягідний сік, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти у з вмістом спирту 20 %.

UA 143122 U

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

Відоме морозиво основних видів - плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід, згідно з ДСТУ 4734:2007, яке в своєму складі містить фруктову основу, %:

плодово-ягідний сік	10...50
цукор	14...25,5
стабілізатор	1,5...3
вода	решта.

5 Недоліком відомого способу виготовлення морозива є недостатнє охоплення ринку споживачів з різними смаковими вподобаннями та не врахування використання рецептурних компонентів що містять етиловий спирт у своєму складі.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення складу морозива завдяки використанню настоянки спиртової природних інгредієнтів, які надають продукту оригінальних смакових властивостей.

10 Поставлена задача вирішується тим, що склад морозива, який містить плодово-ягідний сік, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, згідно з корисною моделлю, додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту, у співвідношенні компонентів, мас. %:

плодово-ягідний сік (10 % сухих речовин)	22...25
цукор	25...26
стабілізаційна система	1,5-3
спиртова настоянка журавлини або лимону або м'яти з вмістом спирту 20 %	17...20
вода питна	решта.

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

У журавлині містяться такі важливі мікроелементи як фосфор, калій, кальцій, марганець, залізо, кобальт та йод. У великій кількості в ягодах містяться вітаміни С (30 мг) та Р (0,1 мг), а також вітаміни В1 (0,03 мг) та В2 (0,02 мг). У журавлині багато урсолової кислоти, яка генетично і за структурою близька до багатьох фізіологічно важливих гормонів.

20 Найважливішими компонентами журавлини є органічні кислоти (2-5 %) та цукри (3-4 %). Основними кислотами є яблучна, хінінова та лимонна (2,4-3,3 %). Особлива роль належить бензойній кислоті, яка має антисептичні властивості. Цукри представлені в основному глюкозою (2,4 %) та фруктозою (0,3 %). Крім того, в ягодах міститься пектин (0,7-1 %).

25 Фенольні сполуки в журавлині представлені значною кількістю танінів та флавоноїдів - антоціанів, катехінів, лейкоантоціанів, які покращують еластичність кровоносних судин і здатні регулювати проникність їх стінок, запобігаючи склеротичним ураженням.

30 Лимон містить значну кількість органічних кислот (лимонна, яблучна), пектинові речовини, цукру (до 3,5 %), каротин, фітонциди; вітаміни - тіамін, рибофлавін, аскорбінова кислота (до 0,085 %), рутин, флавоноїди, похідні кумарину, галактуронової кислоту, сесквітерпени, гесперидин, еріоцитрин, еридиктиол.

Високий вміст вітаміну С в плодах лимона сприяє зміцненню імунної системи - мають хороші протизапальні і тонізуючі властивості. Не зважаючи на велику кількість лимонної кислоти, що міститься в цитрусі, лимон використовується як засіб для зниження кислотності в шлунково-кишковому тракті. Лимонна кислота перешкоджає утворенню тромбів в крові.

35 Мята завдяки високому вмісту ментолу надає продукту необхідної легкості і характерного смаку.

Фізико-хімічні та органолептичні показники морозива

№	Склад суміші, %					Характеристики морозива				
	Плодо-во-ягідний сік	Цу-кор	Стабілізаційна система	Настоянка спиртова м'яти з вмістом спирту 20 %	Вода питна	Активна кислотність, pH	Ступінь збитості,	Опір до танення, хв.	Вміст спирту у кінцевому продукті, %	Органолептичні показники
1	27	25	1,5	15	31,5	2,18±0,02	58±2	52	2,5	Зразок має солодкий смак, спиртова настоянка журавлини або лимону або м'яти майже не відчувається, колір насичений характерний плодово-ягідному соку, рівномірний по всій поверхні
2	24,5	25,5	2	17,5	30,5	2,28±0,02	62±2	47	3	Зразок має солодкий смак з приємним присмаком спиртової настоянки журавлини або лимону або м'яти, колір насичений, характерний плодово-ягідному соку, рівномірний по всій поверхні

Продовження таблиці

3	24	26	3	20	27	2,38±0,02	59±2	42	4	Зразок має солодкий смак з приємним присмаком спиртової настоянки журавлини або лимону або м'яти, колір насичений, характерний плодово-ягідному соку, рівномірний по всій поверхні
4	24	26	3	21	26	2,38±0,02	59±2	42	4	Зразок має солодкий смак з гірким присмаком спиртової настоянки журавлини або лимону або м'яти, колір насичений, характерний плодово-ягідному соку, рівномірний по всій поверхні

- Дослідні зразки морозива мають наступні органолептичні та фізико-хімічні показники (табл.).
 Як видно з вищенаведених у таблиці даних, оптимальним є зразок номер 2, 3, що містить 17-20 % спиртової настоянки журавлини або лимону або м'яти.
 Технічним результатом є одержання морозива з алкогольною складовою, що має приємний натуральний смак, характерний внесеному компоненту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Склад морозива, що містить плодово-ягідний сік, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти у з вмістом спирту 20 %, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|--|---------|
| плодово-ягідний сік (10 % сухих речовин) | 22...25 |
| цукор | 25...26 |
| стабілізаційна система | 1,5...3 |
| спиртова настоянка журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 % | 17...20 |
| вода питна | решта. |

15

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
 вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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