

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 143984

СКЛАД МОРОЗИВА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.08.2020.**

Заступник Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

Д.О. Романович





(19) UA

(51) МПК  
A23G 9/04 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2020 01229  
(22) Дата подання заявки: 25.02.2020  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.08.2020  
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.08.2020, Бюл. № 16

(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, який містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 %, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	1-1,5
сухий знежирений молочний залишок	10-12
цукор	15,5
стабілізаційна система	1,5-3
настоянка спиртова 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 3347210820 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



І.Є. Матусевич

25.08.2020



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143984** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23G 9/04** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2020 01229</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>25.02.2020</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.08.2020</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.08.2020, Бюл.№ 16</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Осьмак Тетяна Григорівна (UA), Бондар Микола Васильович (UA), Косіковський Назарій Васильович (UA), Сіжко Дмитро Олегович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) СКЛАД МОРОЗИВА**

**(57) Реферат:**

Склад морозива, який містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 %

**UA 143984 U**



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

Відоме морозиво основних видів - молочне, вершкове, пломбір згідно з ДСТУ 4733:2007, яке в своєму складі містить молочну основу:

молочний жир	0,5-20 %
сухий знежирений молочний залишок	8-12 %
цукор	14-15,5 %
стабілізатор	1,5-3 %
вода	решта.

5 Недоліком відомого способу виготовлення морозива є недостатнє охоплення ринку споживачів з різними смаковими уподобаннями 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 оригінальні смакові властивості.

10 Поставлена задача вирішується тим, що склад морозива, який містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, згідно з корисною моделлю, додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 %, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	1-1,5
сухий знежирений молочний залишок	-2
цукор	15,5
стабілізаційна система.	1,5-3
настоянка спиртова 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, катехинів, 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, галактуронову кислоту, сесквітерпени, гесперидин, еріоцитрин, еридиктіол.

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 М'ята, завдяки високому вмісту ментолу, надає продукту необхідної легкості і характерного смаку

Фізико-хімічні та органолептичні показники морозива

№	Склад суміші, %								Характеристики морозива			
	Молочний жир	Сухий знежирений молочний залишок	Цукор	Стабілізаційна система	Настоянка спиртова з вмістом спирту 20 %	Вода питна	Активна кислотність, рН	Ступінь збитості, %	Опір до танення, хв	Вміст спирту у кінцевому продукті, %	Органолептичні показники	
1	0,5	8	15,5	1,5	15	59,5	5,58±0,02	56±2	57	2,5	Зразок має ледь відчутний присмак спиртової настоянки журавлини або лимона, або м'яти, колір від молочно-рожевого до темно-шоколадного, рівномірного за всією масою.	
2	1,0	10	15,5	2	17,5	54,0	5,42±0,04	58±2	52	3	Зразок має солодкий смак з приємним відчутним присмаком спиртової настоянки журавлини або лимона, або м'яти, колір від молочно-рожевого до темно-шоколадного, рівномірного за всією масою.	
3	1,2	11	15,5	3	20	49,3	5,22±0,04	56±2	44	4	Зразок має приємний смак спиртової настоянки журавлини або лимона, або м'яти, колір від молочно-рожевого до темно-шоколадного, рівномірного за всією масою	
4	1,5	12	15,5	4	21	46	5,12±0,04	52±2	40	4,5	Зразок має гіркуватий смак спиртової настоянки журавлини або лимона, або м'яти, колір насичений від молочно-рожевого до темно-шоколадного, рівномірного за всією масою.	

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

Як видно з вищенаведених у таблиці даних, раціональна масова внесення спиртової настоянки журавлини або лимону або м'яти - 17-20 % (приклад №2, №3)

Технічним результатом є одержання морозива з алкогольною складовою, що має приємний натуральний смак, характерний внесеному компоненту.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Склад морозива, який містить молочний жир, сухий знежирений молочний залишок, цукор, стабілізаційну систему, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково містить спиртову настоянку журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 %, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

молочний жир	1-1,5
сухий знежирений молочний залишок	10-12
цукор	15,5
стабілізаційна система	1,5-3
настоянка спиртова журавлини або лимона, або м'яти з вмістом спирту 20 %	17-20
вода питна	решта.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

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