



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 9362

(51) 7 A23G9/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на корисну модель

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

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

- (21) u 2005 02802
(22) 28.03.2005
(24) 15.09.2005
(46) 15.09.2005. Бюл. № 9

(72) Скорченко Тетяна Анатоліївна, Федченко Тетяна Григоріївна, Дорохович Антонела
Миколаївна

(73) Національний університет харчових технологій

(54) МОРОЗИВО ДІАБЕТИЧНЕ "СИРОК"

УКРАЇНА



УКРАЇНА

(19) UA (11) 9362 (13) U

(51) 7 A23G9/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МОРОЗИВО ДІАБЕТИЧНЕ "СИРОК"

1

(21) u200502802
 (22) 28.03.2005
 (24) 15.09.2005
 (46) 15.09.2005, Бюл. № 9, 2005 р.
 (72) Скорченко Тетяна Анатоліївна, Федченко Те-
 тьяна Григоріївна, Дорохович Антонела Миколаївна
 (73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
 ТЕХНОЛОГІЙ

2

(57) Морозиво діабетичне, що виготовлене на мо-
 лочній основі, яке відрізняється тим, що молочна
 основа додатково містить сир кисломолочний зне-
 жирений, виготовлений сепараторним способом у
 масовому співвідношенні компонентів, %:

молочна основа	50...60
сир кисломолочний знежирений	40...50.

Корисна модель відноситься до молочної про-
 мисловості, а саме до виробництва морозива.

Відоме морозиво діабетичне (Морозиво
 діабетичне: Пат. 36S49 Україна, А 23 G 9/02/ Ро-
 моданова В.О., Дорохович А.М., Скорченко Т.А. -
 Опубл. 16.04.01. Бюл. №3), яке в своєму складі
 містить молочний жир, сухий знежирений молоч-
 ний залишок, фруктозу, інтегровану стабілізаційну
 систему, питну воду.

Недоліками відомого морозива є:

- знижений вміст сухих речовин, що може обу-
 мовити вади консистенції готового продукту;
- незначний вміст білка, масова частка якого
 складає 3,2... 4,5%.

Відомий винахід є найближчим технічним
 рішенням до корисної моделі, що заявляється.

В основу даної корисної моделі поставлена
 задача створення нового складу морозива, шля-
 хом введення нового компоненту забезпечити під-
 вищення біологічної цінності із збереженням ліку-
 вально-профілактичних властивостей.

Поставлена задача вирішується тим, що у
 склад морозива діабетичного "Сирок", яке вигото-
 влене на молочній основі, додатково вноситься
 сир кисломолочний знежирений, виготовлений
 сепараторним способом, у масовому співвідно-
 шенні компонентів, %:

молочна основа	50...60
сир кисломолочний знежирений	40...50

Причин но-наслідковий зв'язок між запропоно-
 ванними ознаками та очікуваним технічним резуль-
 татом полягає в наступному.

Основною ознакою, яка характеризує високу
 харчову і біологічну цінність сиру кисломолочного,

є підвищений вміст білку (10... 18 %), більшу час-
 тину яких складає казеїн. До складу білків сиру
 кисломолочного входять усі незамінні амінокис-
 лоти: валін (838 + 990мг/100 г), ізолейцин
 (690 + 1000мг/100 г), лейцин (1282 + 1850мг/100 г),
 лизин (1008 + 1450мг/100 г), метіонін
 (384 + 480мг/100 г), треонін (191 + 800мг/100 г),
 триптофан (180 + 724мг/100 г), фенілаланін
 (762 + 930мг/100 г), які і обумовлюють біологічну
 цінність продукту.

Серед мінеральних речовин, що містяться в
 сирі кисломолочному важливе місце займає каль-
 цій (120 + 160 мг/100 г) і фосфор (189 + 224 мг/100
 г), які добре засвоюються організмом людини.

У сирі кисломолочному містяться наступні
 мінеральні елементи: магній (23 + 24 мг/100 г), за-
 лізо (0,3 + 0,5 мг/100 г), натрій (41 + 44 мг/100 г),
 калій (112 + 117 мг/100 г). З вітамінів в сирі кисло-
 молочному найбільш представлені β-каротин
 (0,02 + 0,06 мг/100 г), В₁ (0,04 + 0,05 мг/100 г), В₂
 (0,25 + 0,3 мг/100 г), РР (0,3 + 0,45
 мг/100г), С (0,5мг/100г).

Сир кисломолочний - продукт універсального
 призначення, що характеризується високою за-
 своюваністю.

Для молочної основи використовуються на-
 ступні компоненти: молоко натуральне, сухе моло-
 ко, масло вершкове або згущене молоко з фрукто-
 зою, фруктоза, інтегрована стабілізаційна система,
 питна вода.

Таким чином, при виробництві морозива
 діабетичного "Сирок" доцільно використовувати
 сир кисломолочний отриманий сепараторним спо-
 собом.

Поєднання відомих ознак та ознак, що заявляються забезпечує одержання морозива підвищеної біологічної цінності із збереженими лікувально-профілактичними властивостями.

Оптимальна доза внесення сиру кисломолочного $40 \pm 50\%$.

Таблиця 1

Вплив способу виробництва сиру кисломолочного знежиреного на органолептичні показники морозива діабетичного "Сирок"

№ зразка	Спосіб виробництва сиру кисломолочного	Масова частка, %		Характеристика продукту
		молочна основа	сир кисломолочний знежирений	
1	традиційний спосіб	60	40	Зразок має пастоподібну, тверду консистенцію
2	лінія Я9-ОПТ	60	40	Зразок має крупинчасту консистенцію, що пояснюється внесенням сиру кисломолочного з аналогічними показниками
3	ванни-сітки	60	40	Зразок має грубу консистенцію, яка обумовлена консистенцією сиру кисломолочного отриманого у ваннах-сітках
4	сепараторний спосіб	60	40	Зразок має приємний кисломолочний смак і ніжну консистенцію

Таблиця 2

Приклади приготування морозива діабетичного "Сирок" та характеристика їх фізико-хімічних та органолептичних показників

№	Доза внесення сиру кисломолочного, %	Органолептичні показники	Фізико-хімічні показники	
			Активна кислотність, pH	Збитість
1	40	В міру виражені кисломолочні смак і запах	6,1	48 \pm 0,8
2	50	Приємний кисломолочний смак і запах; консистенція - однорідна, ніжна, кремоподібна	5,95	52 \pm 1,2
3	60	Приємний кисломолочний смак і запах; консистенція - однорідна, ніжна, кремоподібна	5,85	46 \pm 1,1
4	70	Слабкий кислуватий присмак; консистенція - пастоподібна, тверда	5,8	42 \pm 1,2