

УКРАЇНА

ПОЛІЩУК 2013
UKRAINE



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 93826

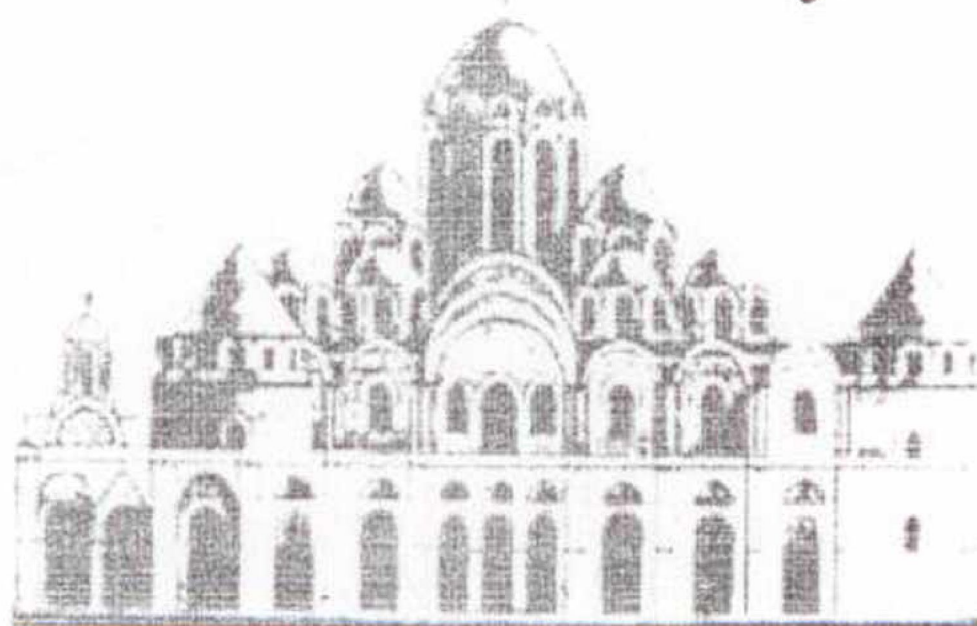
СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
10.03.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA

(11) 93826

(13) C2

(51) МПК

A23G 9/04 (2011.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(54) СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

1

(21) а201004786

(22) 21.04.2010

(24) 10.03.2011

(46) 10.03.2011, Бюл.№ 5, 2011 р.

(72) УКРАЇНЕЦЬ АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ПОЛІЩУК
ГАЛИНА ЄВГЕНІВНА, ГУЛАК ОЛЕНА ВОЛОДИ-
МИРІВНА, ПЕРЦЕВИЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ,
ГУРСЬКИЙ ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(56) UA U 55093, 10.12.2010

ДСТУ 4734:2007 Морозиво плодово-ягідне, арома-
тичне, щербет, лід. Загальні технічні умови [он-
лайн], 01.01.2008 [знайдено 20.01.2011]. Знайдено
в Інтернет:<URL: <http://www.twirpx.com/file/274493/>>

2

Гулак О.В., Поліщук Г.Є., Вовкодав Н.І., Бреус Н.М.
Регресивний аналіз процесу екстрагування у ви-
робництві нового виду морозива // 76-а наукова
конференція молодих учених, аспірантів і студен-
тів «Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ столітті», 12-13 квітня
2010, частина II [знайдено 20.01.2011]. Знайдено в
Інтернет.(57) Склад морозива ароматичного або льоду, що
містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, який
відрізняється тим, що як екстракт застосовують
екстракт котовника з наступним співвідношенням
компонентів, %:

екстракт котовника	30,0-75,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.

Винахід відноситься до молочної промислово-
сті та може бути використаний для виробництва
молочних продуктів десертної групи, зокрема мо-
розива.

Відомий склад морозива ароматичного «Чай-
ний лід», яке виробляють на основі чайної витяжки
[«Типова технологічна інструкція з виробництва
морозива молочного, вершкового, пломбір; пло-
дово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; моро-
зива з комбінованим складом сировини» ТПІ
31748658-1-2007 до ДСТУ 4733:2007, 4734:2007,
4735:2007, чинне від 01.01.2008], що містить екст-
ракт 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, віднос-
но невисока біологічна цінність.

В основу винаходу поставлена задача удоско-
налення складу морозива ароматичного або льоду
шляхом використання екстракту котовника, який
містить біологічно-активні речовини, є новим сма-

ко-ароматичним рецептурним компонентом та
природним барвником для вказаних видів морози-
ва.

Поставлена задача вирішується тим, що для
одержання морозива ароматичного або льоду, що
містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, згідно
винаходу, застосовують екстракт котовника з на-
ступним співвідношенням компонентів, %:

Екстракт котовника	30,0-75,0
Цукор	24,0-26,0
Стабілізатор	0,5-0,6
Вода	решта

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

В якості нового смако-ароматичного рецептур-
ного компонента використовують екстракт котов-
ника.

Екстракт котовника має лимонний аромат з
тонким відтінком запаху герані. Котовник містить
такі цінні компоненти:

- ефірна олія володіє високою антимікробною активністю;
- аскорбінова кислота - зміцнюють судинні стінки, стимулюють імунітет;
- урсолова кислота володіє протизапальною,

(13) C2

(11) 93826

(19) UA

антисклеротичною, протівірусною та кардіотонічною дією;

- дубильні речовини проявляють бактерицидну дію, запобігають розвитку запальних процесів;

- глікозиди - посилюють перистальтику шлунка, збільшують виділення шлункового соку, що сприяє кращому засвоєнню їжі;

- сапоніни, володіють властивістю знижувати артеріальний тиск;

- поліфеноли - володіють антиоксидантною та Р-вітамінною активністю.

Екстракт котовника підвищує захисні функції організму, позитивно впливає на серцево-судинну,

нервову і дихальну систему, збуджує апетит. Його вживають при малокрів'ї, захворюваннях печінки, атонії кишечника, істерії, головній болі, гінекологічних захворюваннях.

Вище зазначені властивості екстракту котовника, 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 котовника наведено у табл.

Таблиця

Приклади рецептур морозива ароматичного або льоду з екстрактом котовника

№ Прикладу	Рецептурні компоненти, %				Характеристика готового продукту, %				Органолептична оцінка готового продукту
	Екстракт котовника	Цукор-пісок	Стабілізатор	Вода	Сухі речовини, %	Цукор, %	Сухі речовини, екстракту, %	Сухі речовини стабілізатора, %	
1.	20,0	25,0	0,6	54,4	25,7	25,0	0,2	0,5	Не виражений смак, кремоподібна консистенція, білий колір
2.	30,0	24,5	0,5	45,0	25,2	24,5	0,3	0,4	Приємний лимонний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
3.	50,0	25,0	0,6	24,4	26,0	25,0	0,5	0,5	Приємний лимонний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
4.	75,0	24,5	0,5	-	25,6	24,5	0,7	0,4	Приємний насичений лимонний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
5.	78,0	21,5	0,5	-	22,7	21,5	0,8	0,4	Занадто виражений смак, кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір

Таким чином, морозиво, яке містить відповідно 20,0 та 78,0% екстракту котовника має гірші органолептичні показники. Це свідчить про те, що оптимальна кількість екстракту котовника, яка повинна входити до складу рецептур морозива ароматичного та льоду повинна знаходитися в межах від 30 до 75%.

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

(21) Номер заявки: а 2010 04786

(22) Дата подання заявки: 21.04.2010

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: 10.03.2011(41) Дата публікації відомостей
про заявку та номер
бюлетеня: 27.09.2010,
Бюл. № 18(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.03.2011,
Бюл. № 5(72) Винахідники:
Українець Анатолій
Іванович, UA,
Поліщук Галина Євгенівна,
UA,
Гулак Олена Володимирівна,
UA,
Перцевий Федір
Всеволодович, UA,
Гурський Петро Васильович,
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 застосовують екстракт котовника з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт котовника	30,0-75,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.