



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55093 (13) U
(51) МПК (2009)
A23G 9/04МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

1

2

(21) u201004794

(22) 21.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) УКРАЇНЕЦЬ АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ПОЛІЩУК
ГАЛИНА ЄВГЕНІВНА, ПЕРЦЕВИЙ ФЕДІР ВСЕВО-
ЛОДОВИЧ, ГУРСЬКИЙ ПЕТРО ВАСИЛЬОВИЧ,
ГУЛАК ОЛЕНА ВОЛОДИМИРІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Склад морозива ароматичного або льоду, що
містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, який
відрізняється тим, що як екстракт застосовують
екстракт меліси з наступним співвідношенням
компонентів, %:

екстракт меліси	33,0-50,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.

Корисна модель відноситься до молочної про-
мисловості та може бути використана для вироб-
ництва молочних продуктів десертної групи, зок-
рема морозива.

Відомий склад морозива ароматичного "Чай-
ний лід", яке виробляють на основі чайної витяжки
["Типова технологічна інструкція з виробництва
морозива молочно-вершкового, пломбір; плодо-
во-ягідного, ароматичного, шербету, льоду; моро-
зива з комбінованим складом сировини" ТТІ
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, відносно
невисока біологічна цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача
удосконалення складу морозива ароматичного або
льоду шляхом використання екстракту меліси,
який містить біологічно-активні речовини, є новим
смако-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

корисної моделі застосовують екстракт меліси з
наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт меліси	33,0-50,0
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 меліси.

Екстракт меліси має оригінальні смакові, аро-
матичні і лікарські якості, які зумовлені ефірними
оліями, фенолкарбоновими кислотами (розмарино-
ва кислота, мелітринові кислоти А та В, хлоргено-
ва кислота), флавоноїдами, тритерпенами та їх
похідними, дубильними речовинами. До складу
ефірної олії меліси входять цитраль, цитронел-
лаль, гераніол, ліналоол, які зумовлюють наяв-
ність лимонного аромату. Надземна частина цієї
рослини, крім каротину і вітаміну С, містить:

- макроелементи (міліграм/г): калій - 31,2, ка-
льцій - 13,8, магній - 5,4, залізо - 0,1;
- мікроелементи (мкг/г): марганець - 24,8, мідь
- 8,88, цинк - 46,8, молібден - 0,24, хром - 0,24,
алюміній - 105,68, барій - 45,04, вольфрам - 0,16,
кремній - 0,15, нікель - 0,88, сірку - 22,2, свинець -
1,76, бор - 59,6.

Екстракт меліси володіє протимікробною, про-
тивірусною, спазмолітичною, болезаспокійливою,
седативною дією.

Зазвичай екстракт меліси використовують при
нервовому збудженні, безсонні, аритмії, перепадах

(19) UA (11) 55093 (13) U

кров'яного тиску, підвищеній збудливості, шкіряних висипах, порушеннях травлення, вегетативних неврозах.

Вище зазначені властивості екстракту меліси, а також відсутність рецептур морозива з його застосуванням для морозива ароматичного або льо-

ду 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 лаванди наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур морозива ароматичного або льоду з екстрактом лаванди

№ прикладу	Рецептурні компоненти, %				Характеристика готового продукту, %				Органолептична оцінка готового продукту
	Екстракт меліси	Цукор-пісок	Стабілізатор	Вода	Сухі речовини, %	Цукор, %	Сухі речовини екстракту, %	Сухі речовини стабілізатора, %	
1.	25,0	25,0	0,6	49,4	25,8	25,0	0,3	0,5	Не виражений смак, кремоподібна консистенція, білий колір
2.	33,0	25,0	0,6	41,4	25,9	25,0	0,4	0,5	Приємний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
3.	42,0	24,5	0,5	33,0	25,4	24,5	0,5	0,4	Приємний смак, ніжна кремоподібна консистенція, світло-жовтий колір
4.	50,0	24,5	0,5	25,0	25,5	24,5	0,6	0,4	Приємний смак, ніжна кремоподібна консистенція, жовтий колір
5.	60,0	24,0	0,5	15,5	25,1	24,0	0,7	0,4	Занадто виражений смак, відчувається гіркота, кремоподібна консистенція, жовтий колір

Таким чином, морозиво, яке містить відповідно 25,0 та 60,0% екстракту меліси має гірші органолептичні показники. Це свідчить про те, що оптимальна кількість екстракту меліси, яка повинна входити до складу рецептур морозива ароматичного та льоду повинна знаходитися в межах від 33 до 50%.

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.