

**Б 1 Морозиво діабетичне «Сирок»**



УКРАЇНА

(11) **9362**

(19) (UA)

(51) 7 A23G9/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І  
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

**Деклараційний патент  
на корисну модель**

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

Голова Державного департаменту  
Інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) и 2005 02802

(22) 28.03.2005

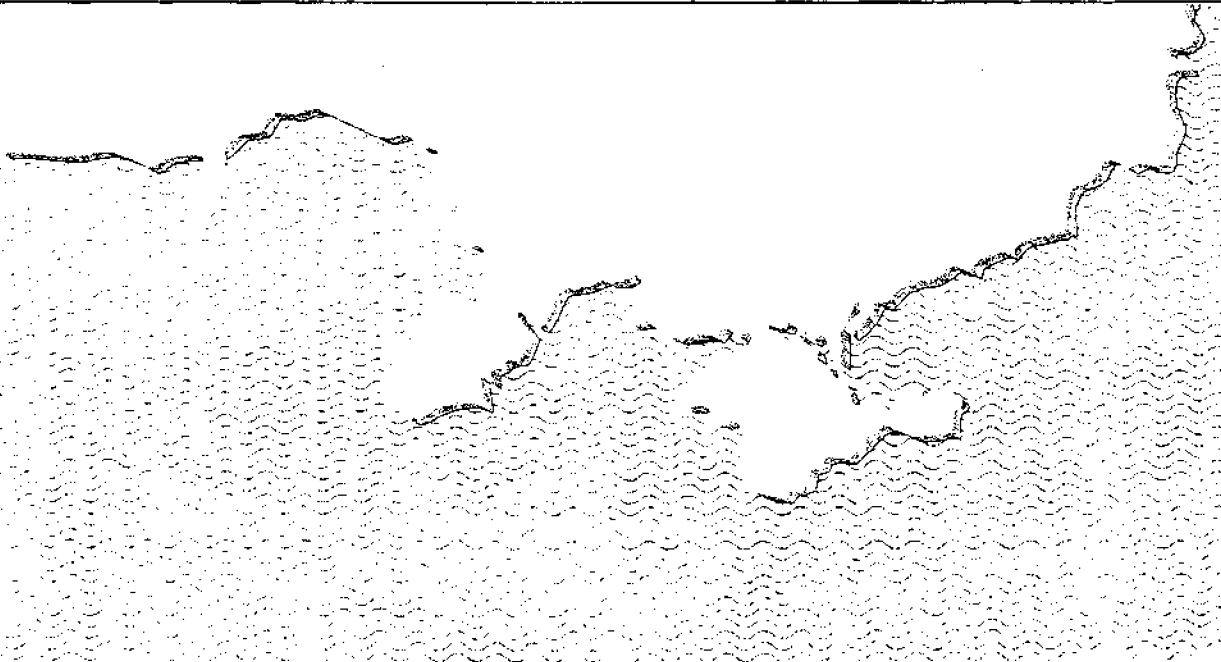
(24) 15.09.2005

(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

(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

2

(21) u200502802

(22) 28.03.2005

(24) 15.09.2005

(46) 15.09.2005, Бюл. № 9, 2005 р.

(72) Скорченко Тетяна Анатоліївна, Федченко Те-  
тяна Григоріївна, Дорохович Антонела Миколаївна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ(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-  
ваними 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 част-  
тину яких складає казеїн. До складу білків сиру  
кисломолочного входять усі незамінні амінокис-  
лоти: валін (838 ÷ 990 мг/100 г), ізолейцин  
(690 ÷ 1000 мг/100 г), лейцин (1282 ÷ 1850 мг/100 г),  
лізин (1008 ÷ 1450 мг/100 г), метіонін  
(384 ÷ 480 мг/100 г), треонін (191 ÷ 800 мг/100 г),  
триптофан (180 ÷ 724 мг/100 г), фенілаланін  
(762 ÷ 930 мг/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), В<sub>1</sub> (0,04 ÷ 0,05 мг/100 г), В<sub>2</sub>  
(0,25 ÷ 0,3 мг/100 г), РР (0,3 ÷ 0,45  
мг/100г), С (0,5 мг/100г).

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

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.

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

3

9362

4

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

Оптимальна доза внесення сиру кисломолочного 40 ± 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±0,8
2	50	Приємний кисломолочний смак і запах; консистенція -однорідна, ніжна, кремоподібна	5,95	52±1,2
3	60	Приємний кисломолочний смак і запах; консистенція -однорідна, ніжна, кремоподібна	5,85	46±1,1
4	70	Слабкий кислуватий присмак; консистенція - пастоподібна, тверда	5,8	42±1,2

Комп'ютерна верстка М. Клюкін

Підписне

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ - 42, 01601