

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55094

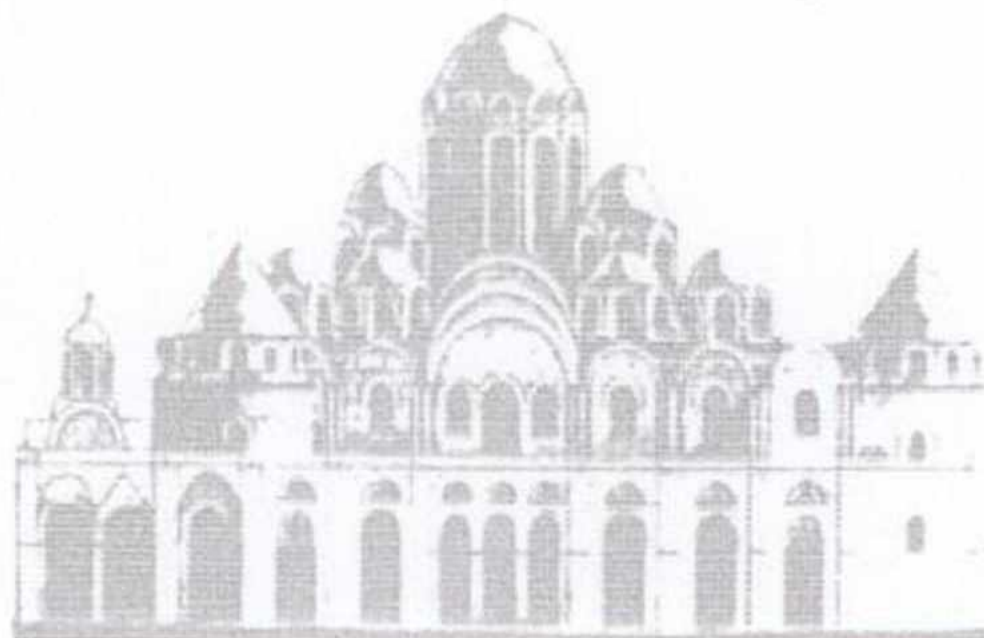
СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 55094 (13) U

(51) МПК (2009)
A23G 9/04

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

1

2

(21) u201004795

(22) 21.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) УКРАЇНЕЦЬ АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ПОЛІЩУК
ГАЛИНА ЄВГЕНІВНА, ГУЛАК ОЛЕНА ВОЛОДИ-
МИРІВНА

(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 лаванди з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт лаванди	14,0-20,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.

Корисна модель відноситься до молочної промисловості та може бути використана для виробництва молочних продуктів десертної групи, зокрема морозива.

Відомий склад морозива ароматичного «Чайний лід», яке виробляють на основі чайної витяжки [«Типова технологічна інструкція з виробництва морозива молочного, вершкового, пломбір; плодово-ягідного, ароматичного, щербету, льоду; морозива з комбінованим складом сировини» ТП 31748658-1-2007 до ДСТУ 4733:2007, 4734:2007, 4735:2007, чинне від 01.01.2008], що містить екстракт чаю (чорного, зеленого), цукор, стабілізатор та воду в наступному співвідношенні компонентів, %:

Екстракт чаю	30,0-500
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 лаванди, який містить біологічно-активні речовини, є новим смако-ароматичним рецептурним компонентом та природним барвником для вказаних видів морозива.

Поставлена задача вирішується тим, що для одержання морозива ароматичного або льоду, що містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, згідно корисної моделі застосовують екстракт лаванди з наступним співвідношенням компонентів, %:

Екстракт лаванди	14,0-20,0
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 рецептурного компонента використовують екстракт лаванди.

Екстракту лаванди притаманний яскраво виражений пряно-терпкий аромат з легким присмаком гіркоти, який містить низку цінних компонентів: ефірну олію, флавоноїди, дубильні речовини, біологічно-активні речовини, мікроелементи.

До складу ефірної олії входять складні ефіри спирту ліналола і кислот оцтової, масляної, валеріанової та капронової. Крім того, в лаванді виявлено гексенілбутират, нерілацетат, гераніол, нерол, лавандул, аміловий спирт, борнеол, цитраль, куміновий спирт, валеріановий альдегід, цинеол, камфен, бізаболон, цедрен і інші сполуки. В квітках міститься урсолова кислота, кумарин і герніарин.

Екстракт лаванди володіє вираженою антимікробною, антиспазмолітичною, ароматичною, беззаспокійливою, діуретичною, жовчогінною, загальнозміцнюючою, протиревматичною, протисудомною, стимулюючою, тонізуючою, заспокійливою та фітонцидною дією. Його використовують при лікуванні захворювань дихальних шляхів, для нормалізації кислотності шлунку, підняття апетиту, зниження артеріального тиску, відтоку жовчі і т.ін.

(19) UA (11) 55094 (13) U

Вище зазначені властивості екстракту лаванди, 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 лаванди наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур морозива ароматичного або льоду з екстрактом лаванди

№ Прикладу	Рецептурні компоненти, %				Характеристика готового продукту, %				Органолептична оцінка готового продукту
	Екстра лаванди	Цукор-пісок	Стабілізатор	Вода	Сухі речовини, %	Цукор, %	Сухі речовини екстракту, %	Сухі речовини стабілізатора %	
1.	10,0	26,0	0,6	63,4	26,61	26,00	0,10	0,51	Не виражений смак, кремopodobна консистенція, білий колір
2.	14,0	25,5	0,5	60,0	25,07	24,50	0,14	0,43	Приємний смак, ніжна кремopodobна консистенція, світло-жовтий колір
3.	17,0	25,0	0,6	57,4	25,18	24,50	0,17	0,51	Приємний смак, ніжна кремopodobна консистенція, світло-жовтий колір
4.	20,0	25,5	0,5	54,0	25,13	24,50	0,20	0,43	Приємний смак, ніжна кремopodobна консистенція, світло-жовтий колір
5.	24,0	25,0	0,6	50,4	25,75	25,00	0,24	0,51	Занадто виражений смак, відчувається гіркота, кремopodobна консистенція, світло-жовтий колір

Таким чином, морозиво, яке містить відповідно 10,0 та 24,0% екстракту лаванди має гірші органолептичні показники. Це свідчить про те, що оптимальна кількість екстракту лаванди, яка повинна входити до складу рецептур морозива ароматичного та льоду повинна знаходитися в межах від 14 до 20%.

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: **u 2010 04795**

(22) Дата подання заявки: **21.04.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2010, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
Українець Анатолій Іванович, UA,
Поліщук Галина Євгенівна, UA,
Гулак Олена Володимирівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД МОРОЗИВА АРОМАТИЧНОГО АБО ЛЬОДУ

(57) Формула корисної моделі:

Склад морозива ароматичного або льоду, що містить екстракт, цукор, стабілізатор, воду, який відрізняється тим, що як екстракт застосовують екстракт лаванди з наступним співвідношенням компонентів, %:

екстракт лаванди	14,0-20,0
цукор	24,0-26,0
стабілізатор	0,5-0,6
вода	решта.