



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134387** (13) **U**

(51) МПК (2019.01)

A23G 9/00

A23G 9/04 (2006.01)

A23G 9/42 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 12869**
(22) Дата подання заявки: **26.12.2018**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.05.2019**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.05.2019, Бюл.№ 9**

(72) Винахідник(и):
Іванов Олег Миколайович (UA),
Арендаренко Володимир Миколайович (UA),
Лапенко Тарас Григорович (UA),
Дудник Володимир Васильович (UA),
Дрожчана Ольга Урешівна (UA),
Рудич Алла Іванівна (UA)

(73) Власник(и):
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА
АКАДЕМІЯ,
вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA)

(54) МОЛОКОВІСНИЙ ПРОДУКТ

(57) Реферат:

Молоковмісний продукт містить молочно-білкову субстанцію, піддану пастеризації, гомогенізації, охолодженню, визріванню, фризруванню та загартовуванню. До його рецептурного складу додається як харчова добавка 4-5 % насіння кунжуту у мікродисперсній формі.

UA 134387 U

Корисна модель належить до молокопереробного виробництва і може бути використана для виробництва молочної продукції десертної групи, зокрема морозива.

Відоме морозиво, що виготовляється у відповідності до способу виробництва за патентом України № 9198U МПК A23G 9/02, в рецептуру якого додається молочний харчовий білок, одержаний методом термокислотної коагуляції.

До недоліків слід віднести наявність специфічного неприємного присмаку готового продукту та високі економічні затрати на його виготовлення.

Відоме морозиво, що містить суміш для приготування морозива та спиртовмісний додаток (патент України № 39618, МПК A23G 9/00 (2000.01)). Використання у морозиві алкоголю у кількості від 3,5 до 20 %, що забезпечує п'яний ефект, значно звужує коло його споживачів, особливо підліткового віку.

Найбільш близьким аналогом до заявленої корисної моделі є морозиво, приготування якого відбувається за способом виробництва морозива з комбінованим складом згідно патенту України № 27357 МПК A23G 9/04, до складу якого додається 2...4 % по масі цільнозмеленого насіння льону.

Недоліком зазначеного морозива є невисока харчова калорійність та недостатнє наповнення корисними мікроелементними компонентними.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептурного складу молоковісного продукту, який би після фризирования набував ознак морозива зі збалансованим хімічним та енергетичним складом, насиченим мікро- та макроелементами, багатим на вміст амінокислот, вітамінів та корисних органічних речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що в молоковісний продукт, що містить молочно-білкову субстанцію, піддану пастеризації, гомогенізації, охолодженню, визріванню, фризирования та загартуванню, згідно з корисною моделлю, до його рецептурного складу додається як харчова добавка 4-5 % насіння кунжуту у мікродисперсній формі.

Включення до рецептурного складу кунжуту сприяє набуттю продуктом більш високих харчових властивостей та користі для кінцевого споживача. Це обумовлено хімічним складом кунжутної добавки, що містить 50...60 % олієжирових сполук, зокрема гліцериди олеїнової, лінолевої, пальмітинової, стеаринової, арахінової і лігноцеринової кислоти. Крім того, кунжут багатий на вміст вуглеводів (близько 17 %), білкових компонентів (більше 18 %), характеризується наявністю амінокислот - гістидин та триптофан, активних органічних речовин сезамоліну, сезаміну, фітостерину, також містить вітамін Е, значну кількість кальцію та фосфору.

Окреслена концентрована кількість кунжуту у молоковісному продукті обумовлена тим фактом, що збільшення концентрації призводить до появи занадто концентрованого та виразного смаку кунжуту з витісненням або нівелюванням смаків усіх інших інгредієнтів у продукті. Використання меншої кількості кунжуту збільшує харчову цінність молоковісного продукту та зменшує кількість біологічно-активних речовин.

Молоковмісний продукт виготовляють таким чином.

Насіння кунжуту після механічного подрібнення до мікродисперсного стану з розміром частинок 160...260 мкм, вносять у кількості 4-5 % до молочно-білкової субстанції з рецептурним складом: цукор, вода, сухе знежирене молоко, стабілізатори, смакові та ароматичні емульгатори, згущені вершки. Внесення та змішування відбувається за температури 35...45 °C при безперервному перемішуванні. Суміш піддається пастеризації за температури 87±2 °C з тривалістю витримки близько 2-3 хв., під час якого проходить інтенсивне екстрагування з насіння кунжуту специфічних хімічних речовин, які мають структуроутворюючі властивості, а також смакових та ароматичних речовин, у тому числі біологічно активних. Суміш гомогенізують за температури 85±2 °C та тиску 12,5...15 МПа, швидко охолоджують до температури 0...6,0 °C та направляють на визрівання за температури 0...4,0 °C упродовж 4...24 годин. Суміш після визрівання піддають фризирования та загартуванню.

Таким чином, розроблена рецептура молоковісного продукту з додаванням насіння кунжуту у мікродисперсній формі дає змогу отримати висококалорійний збагачений мікроелементами, вітамінами та біологічно активними речовинами з оригінальним смаком та ароматом зі значною харчовою цінністю продукт.

Зазначена рецептура корисної моделі пройшла дегустаційну оцінку та експертизу, які підтвердили унікальність та оригінальність смакових та ароматичних властивостей даного харчового продукту та його харчову цінність.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Молоковмісний продукт, що містить молочно-білкову субстанцію, піддану пастеризації, гомогенізації, охолодженню, визріванню, фризеруванню та загартовуванню, який **відрізняється** тим, що до його рецептурного складу додається як харчова добавка 4-5 % насіння кунжуту у мікродисперсній формі.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601