



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **73076** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 02371	(72) Винахідник(и): Тележенко Любов Миколаївна (UA), Паскал Юлія Геннадіївна (UA), Янчик Катерина Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 28.02.2012	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.09.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.09.2012, Бюл.№ 17	

(54) ШВИДКОЗАМОРОЖЕНИЙ ЯБЛУЧНО-ПОЛУНИЧНИЙ КРЕМ

(57) Реферат:

Швидкозаморожений яблучно-полуничний крем містить свіжі яблука, цукор і структуроутворювач. Додатково містить полуницю, як структуроутворювач використовують манну крупу та пектин.

UA 73076 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва швидкозаморожених кремів на основі рослинної сировини.

Відомий найбільш близький до складу швидкозамороженого яблучно-полуничного крему продукт, це швидкозаморожений яблучний десерт [Патент України № 55721, опублікований в Бюл. № 24, 2010 р.].

Даний склад вибрано як прототип. Прототип і корисна модель мають такі спільні компоненти:

- яблука свіжі;
- цукор;
- структуроутворювач.

Недоліком даного складу є використання крохмалю як структуроутворювача, десерт може мати неоднорідну консистенцію з грудочками, також крохмаль підвищує рівень інсуліну під час процесу перетравлення, а це призводить до порушень в організмі.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити склад швидкозамороженого яблучно-полуничного крему, який буде мати однорідну консистенцію і буде збагачений пектином, який має корисні властивості.

Поставлена задача вирішується тим, що в складі швидкозамороженого яблучно-полуничного крему, який містить свіжі яблука, цукор і структуроутворювач, тим, що додатково містить полуницю, як структуроутворювач використовують манну крупу та пектин при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. % :

яблука свіжі	75- 78,5
полуниця свіжа	14,5- 15
цукор	4-7
манна крупа	1,7-2
пектин	1-1,3.

В даній роботі як структуроутворювач використано манну крупу та пектин, що дозволяє отримати швидкозаморожений яблучно-полуничний крем з однорідною консистенцією та збагатити продукт корисними властивостями пектину.

Приклад 1. Швидкозаморожений яблучно-полуничний крем отримують наступним чином:

Яблука та полуницю сортують, миють, інспектують. Потім яблука дроблять та бланшують паром. Яблука та полуницю протирають, протерту масу насосом передають на змішування з попередньо змішаними цукром, манною крупою та пектином. Отриману суміш підігрівають до $T=55-65$ °C для розчинення компонентів та для кращого структуроутворення. Після охолодження крем подають на фасування, потім на заморожування до $T=-18$ °C.

Для приготування 1000 кг продукту компоненти брали у такому співвідношенні, кг:

яблука свіжі	750
полуниця свіжа	150
цукор	70
манна крупа	20
пектин	10.

Приклад 2. Швидкозаморожений яблучно-полуничний крем отримують за наведеною у прикладі 1 технологією при наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг продукту:

яблука свіжі	770
полуниця свіжа	145
цукор	55
манна крупа	20
пектин	10.

Приклад 3. Швидкозаморожений яблучно-полуничний крем отримують за наведеною технологією у прикладі 1 при наступному співвідношенні компонентів, кг на 1000 кг продукту:

яблука свіжі	785
полуниця свіжа	145
цукор	40
манна крупа	17
пектин	13.

Використання способу, який заявляється, дозволяє отримати швидкозаморожений яблучно-полуничний крем, збагачений пектином, який в свою чергу має корисні властивості, з однорідною консистенцією і високими органолептичними показниками після розморожування.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Швидкозаморожений яблучно-полуничний крем, який містить свіжі яблука, цукор і структуроутворювач, який **відрізняється** тим, що додатково містить полуницю, як структуроутворювач використовують манну крупу та пектин при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

яблука свіжі	75-78,5
полуниця свіжа	14,5-15
цукор	4-7
манна крупа	1,7-2
пектин	1-1,3.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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