

улучшить его органолептические свойства и консистенцию.

Формула изобретения

Способ получения функционального кисломолочного продукта, включающий нормализацию исходного сырья, гомогенизацию, пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание путем внесения ацидофильных молочнокислых бактерий *Lactobacillus acidophilus*, охлаждение, расфасовку и доохлаждение готового продукта после расфасовки до $4\pm 2^{\circ}\text{C}$, отличающийся тем, что в качестве исходного сырья используют нормализованное до 2,5%-ной жирности молоко, пастеризацию проводят при температуре 86°C в течение 2-3 мин, охлаждают до температуры заквашивания $40-42^{\circ}\text{C}$, для заквашивания, наряду с бактериями *Lactobacillus acidophilus*, используют *Bifidobacterium bifidum* при соотношении их 1:3, в процессе заквашивания в нормализованное молоко вносят биологически активную добавку лактулозу из расчета 10-12 г лактулозы на литр молока, при этом сквашивание ведут до кислотности $90-100^{\circ}\text{T}$, в течение 4-5 часов, охлаждают продукт до $12-15^{\circ}\text{C}$.



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского» (RU)

295007 Республика Крым, г. Симферополь, проспект Академика Вернадского, 4

Отдел интеллектуальной собственности, стандартизации и метрологического обеспечения

Начальник отдела:
Чвелёва Людмила Ивановна
Тел. раб. +7(3652)51 08 69
Тел. моб. +7(978)72 44 681
E-mail: chvelyova@mail.ru

г. Симферополь, ул. Павленко, 3, каб. 205

**КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО**



*Отдел интеллектуальной
собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения*

**ПИЩЕВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ №1**

2019 г.

Патент на изобретение № 2677044

Авторы:

*Бекирова Эльмаз Усейновна,
Менасетов Эдем Серверович,
Калиновская Татьяна Витальевна,
Подлесный Александр Александрович*

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДА

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии кондитерского производства. Предложен способ производства желейного мармелада, включающий подготовку сырья, приготовление сиропа, содержащего сахар, патоку, агар, лимонную кислоту и добавку растительного происхождения, уваривание сиропа, разливку, формование, сушку и фасовку, при этом в качестве добавки из сырья растительного происхождения используют гидролаты ароматических растений, полученные путем паровой дистилляции, причем агар замачивают для набухания в гидролате с температурой 10-25°C и ведут уваривание агаро-сахарно-паточного сиропа с использованием гидролата до содержания сухих веществ 74,0±2%, при этом целевой продукт готовят при следующем расходе компонентов, мас.ч.: сахар 25-30; патока 30-32; гидролат 25-30; агар 8-15; кислота лимонная 2-3. При этом используют гидролаты лаванды настоящей, мяты перечной, розы эфиромасличной, а мармеладную массу разливают при температуре 50-55°C, выдерживают в камере выстойки при температуре воздуха 12,5±2,5°C в течение 40-90 мин, относительной влажности 60-65% и скорости воздуха 0,5-1,0 м/с.

Изобретение обеспечивает получение готовых изделий со специфическим приятным вкусом и ароматом, стойкой плотной консистенцией, с использованием натуральных ароматических веществ, антиоксидантов. Техническим результатом изобретения является расширение ассортимента кондитерских изделий с использованием натуральных ароматизаторов, антиоксидантов, обладающих повышенной пищевой и биологической ценностью, с оригинальными органолептическими свойствами, а также сохранение присущего аромата и вкуса у мармеладов на протяжении всего срока хранения.

Формула изобретения

1. Способ производства желейного мармелада, включающий подготовку сырья, приготовление сиропа, содержащего сахар, патоку, агар, лимонную кислоту и добавку растительного происхождения, уваривание сиропа, разливку, формование, сушку и фасовку, отличающийся тем, что в качестве добавки из сырья растительного происхождения используют гидролаты ароматических растений, полученные путем паровой дистилляции, причем агар замачивают для набухания в гидролате с температурой 10-25°C и ведут уваривание агаро-сахарно-паточного сиропа с использованием гидролата до содержания сухих веществ 74,0±2%, при этом целевой продукт готовят при следующем расходе компонентов, мас. ч.:

Сахар	25-30
Патока	30-32
Гидролат	25-30
Агар	8-15
Кислота лимонная	2-3

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что используют гидролаты лаванды настоящей, мяты перечной, розы эфиромасличной.

3. Способ по п. 1, отличающийся тем, что разливают мармеладную массу при температуре 50-55°C, выдерживают в камере выстойки при температуре воздуха 12,5±2,5°C в течение 40-90 мин, относительной влажности 60-65% и скорости воздуха 0,5-1,0 м/с.

Патент на изобретение № 2679509

Авторы:

*Гербер Юрий Борисович,
Киян Наталья Сергеевна*

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА

Изобретение относится к молочной промышленности. Способ предусматривает нормализацию исходного сырья, гомогенизацию, пастеризацию при температуре 86°C в течение 2-3 мин, охлаждение до температуры заквашивания 40-42°C и заквашивание путем внесения ацидофильных молочнокислых бактерий *Lactobacillus acidophilus* и *Bifidobacterium bifidum*, при соотношении их 1:3. В процессе заквашивания в нормализованное молоко вносят биологически активную добавку лактулозу, из расчета 10-12 г лактулозы на литр молока. Сквашивание ведут до кислотности 90-100°Т, в течение 4-5 часов. Затем продукт охлаждают до 12-15°C, расфасовывают, проводят его доохлаждение до 4±2°C. Способ позволяет сократить срок получения продукта,