



Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования

**«Крымский федеральный университет име-
ни 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. Ялтинская, 20, каб. 308

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



*Отдел интеллектуальной
собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения*

**ПИЩЕВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ №6**

2022 г.

Авторы:
Гербер Юрий Борисович,
Поротова Елена Юрьевна,
Старкова Эльвина Решатовна

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО С ГИДРОЛАТОМ

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к молочной промышленности и общественному питанию, и касается способов производства мороженого. Известен способ производства мороженого (патент РФ №2547314, МПК A23G 9/42, опубл. 2015, бюл. №10), включающий приемку сырья, подготовку рецептурных компонентов, смешивание молока цельного сгущенного с сахаром, молока сухого обезжиренного, сахарного песка, желатина, вытяжки чая и питьевой воды, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение, созревание, фризирование, фасовку, закаливание, хранение.

Недостатком данного способа является длительная предварительная подготовка рецептурных компонентов, длительный и емкий процесс производства, высокая калорийность продукта, невысокие органолептические показатели, отсутствие натуральных биологически активных веществ.

Задачей изобретения является расширение ассортимента натурального, безопасного и качественного мороженого, оптимизация технологических параметров, повышение биологической ценности и вкусо-ароматической гаммы конечного продукта за счет введения в рецептуру гидролатов крымских растений: мяты, розы эфиромасличной, лаванды и создание способа его получения.

Техническим результатом изобретения

является получение в ассортименте нового высококачественного вида мороженого с улучшенными органолептическими показателями, а также бактерицидными, фунгицидными, эмульгирующими и антиоксидантными свойствами, обогащенного биологически активными веществами эфиромасличного растительного сырья.

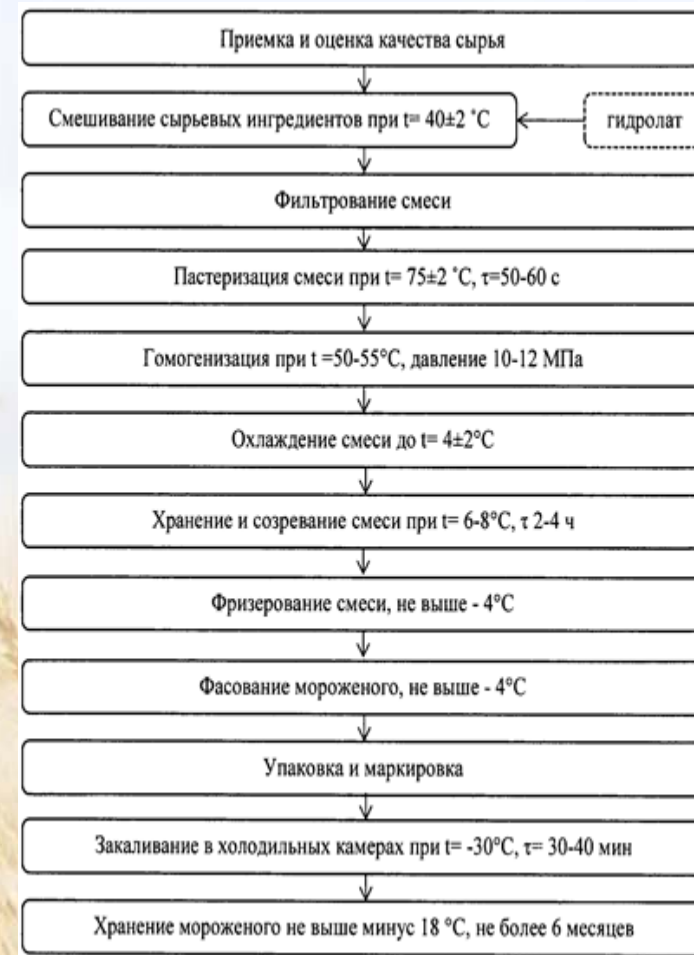
Для придания готовому продукту вышеозначенных свойств в его рецептуру введены гидролаты эфиромасличного сырья.

Формула изобретения

Способ производства мороженого с гидролатом, включающий подготовку рецептурных компонентов, смешивание ингредиентов смеси, фильтрование смеси, пастеризацию, гомогенизацию, охлаждение смеси и ее созревание, фризирование, фасовку, упаковку, маркировку, закаливание и хранение готового мороженого, отличающийся тем, что в качестве исходного сырья используют нормализованное молоко обезжиренное, молоко с массовой долей жира 2,5% или 3,2%, сливки с массовой долей жира 15% или 40%, которые подогревают в резервуаре до температуры $40 \pm 2^\circ\text{C}$, вносят предварительно просеянный сахар, стабилизатор, крахмал и гидролат эфиромасличной розы, или гидролат мяты, или гидролат лаванды из расчета 16 кг гидролата эфиромасличной розы, или 16 кг гидролата лаванды, или 20 кг гидролата мяты на 1000 кг готового продукта; приготовленную смесь тщательно перемешивают, пастеризуют при температуре $75 \pm 2^\circ\text{C}$ в течение 50-60 секунд, затем гомогенизируют при $50-55^\circ\text{C}$ и давлении 10-12 МПа, охлаждают до температуры $4 \pm 2^\circ\text{C}$ и оставляют на созревание смеси при температуре $6-8^\circ\text{C}$ на 2-4 часа, далее готовую смесь отправляют на фризирование при температуре не выше -4°C .

Рецептура мороженого с гидролатом розы эфиромасличной

Сырье	Номер рецептуры			
	1	2	3	4
Сырье, кг на 1000 продукта (без учета потерь)				
Молоко коровье обезжиренное	638	-	-	-
Молоко коровье цельное, жира 2,5 %	-	680	340	-
Молоко коровье цельное, жира 3,2%	-	-	-	360
Сливки, жира 15%	-	-	510	490
Сливки, жира 40%	212	170	-	-
Сахар-песок	120	120	120	120
Стабилизатор Cremodan SE 40	0,5	0,5	0,5	0,5
Крахмал	13	13	13	13
Краситель	0,5	0,5	0,5	0,5
Гидролат розы эфиромасличной	16	16	16	16
ИТОГО	1000	1000	1000	1000



Технологическая схема реализации заявленного способа.