



РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН

(19) KZ (13) A4 (11) 22119
(51) A23C 23/00 (2006.01)

КОМИТЕТ ПО ПРАВАМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
МИНИСТЕРСТВА ЮСТИЦИИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ИННОВАЦИОННОМУ ПАТЕНТУ

(21) 2007/0917.1

(22) 04.07.2007

(45) 15.01.2010, бюл. № 1

(72) Жайлаубаев Жанибек Далелович; Абимурдына Сауле Токтасыновна; Есеналинова Бакыт Сагаатовна; Смагулова Зауреш Турсынхановна; Искакова Бактигуль Байбосыновна

(73) Товарищество с ограниченной ответственностью "Казахский научно-исследовательский институт переработки сельскохозяйственной продукции" (KZ)

(56) Патент RU № 2233093, кл. A23C 23/00, 2004

(54) **КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИВОЧНОГО МУССА**

(57) Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано в качестве десерта.

Задачей данного изобретения является расширение ассортимента, повышение пищевой и биологической ценностей, снижение калорийности, улучшение органолептических показателей, увеличение степени взбитости и стойкости структуры.

Поставленная задача достигается тем, что в качестве пенообразователя используются сливки 10%-ной жирности и творог 0,5%-ной жирности.

Для повышения биологической ценности и придания продукту функциональных свойств, в качестве растительной добавки в рецептуру сливочного мусса вносится мука овсяная. Целесообразность ее использование определяется содержанием в ней значительного количества сапонинов, белков, пектинов и крахмала, который может играть роль стабилизатора в формировании структуры десерта. Для повышения пищевой ценности в качестве растительного наполнителя используются фруктово-овощные концентраты, которые содержат большое количество калия, что очень важно для регулирования водного баланса организма человека, кроме того, содержат пектиновые вещества, которые способствуют структурированию продуктов.

Введение желатина способствует улучшению структуры продукта, способствует образованию желаемой структуры и при употреблении в питании положительно влияет на процесс пищеварения, кроме того, они способны связывать и выводить из организма некоторые токсичные вещества: холестерин, ионы тяжелых металлов и др.

(19) KZ (13) A4 (11) 22119

Сливочный мусс «Восторг» содержит компоненты в следующих соотношениях, мас. %:

Сливки 10%-ной жирности	70,0
Творог 0,5%-ной жирности	16,8
Мука овсяная	3,0
Фруктово-овощной концентрат	10,0
Желатин	0,2.

Полученный продукт имеет воздушную, нежную, взбитую консистенцию с пузырьками воздуха, запах чистый, с выраженным привкусом и ароматом внесенного наполнителя, цвет обусловлен цветом вносимого фруктово-овощного концентрата, равномерный по всей массе.

Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано в качестве десерта.

Известна композиция для получения взбитого продукта (Патент RU №2233093 А23С 23/00, 2004) которая содержит приведенные ниже компоненты в следующих соотношениях, мас. %:

Молочный жир	0,5-37,5
или растительный жир	0,46-5,0
Творог	
(0,5%, 5%, 9%, 18% -ной жирности)	17,5-30,0
Молоко сухое обезжиренное	9,0-13,0
Сахар	6,0-10,0
Стабилизатор	0,5-2,0
Вкусоароматическая добавка	0,03-2,0
Витаминный премикс	0,2-2,0
Краситель	0,004-0,007
Вода	остальное.

Недостатком данного продукта является высокая энергетическая ценность, длительность технологического процесса, высокая себестоимость продукта.

Задачей данного изобретения является расширение ассортимента, повышение пищевой и биологической ценности, снижение калорийности, улучшение органолептических показателей, увеличение степени взбитости и стойкости структуры.

Поставленная задача достигается тем, что с целью получения стабильной структуры продукта с высокой степенью взбитости в качестве пенообразователя используются сливки 10%-ной жирности и творог 0,5%-ной жирности.

Для повышения биологической ценности и придания продукту функциональных свойств, в качестве растительной добавки в рецептуру сливочного мусса вносится мука овсяная. Целесообразность ее использования определяется содержанием в ней значительного количества белков, пектинов, сапонинов и крахмала, который может играть роль эмульгатора и стабилизатора в формировании структуры десерта. Для повышения

пищевой ценности в качестве растительного наполнителя используются фруктово-овощные концентраты, которые содержат большое количество калия, что очень важно для регулирования водного баланса организма человека, кроме того, содержат пектиновые вещества, которые способствуют структурированию продуктов.

Введение желатина способствует улучшению структуры продукта, способствует образованию желаемой структуры и при употреблении в питании положительно влияет на процесс пищеварения, кроме того, они способны связывать и выводить из организма некоторые токсичные вещества: холестерин, ионы тяжелых металлов и др.

Сливочный мусс «Восторг» содержит компоненты в следующих соотношениях, мас. %:

Сливки 10%-ной жирности	70,0
Творог 0,5%-ной жирности	16,8
Мука овсяная	3,0
Фруктово-овощной концентрат	10,0
Желатин	0,2

Для выработки сливочного мусса сливки, полученные после сепарирования молока, нормализуют до требуемой жирности. Нормализованные сливки пастеризуют при температуре 80-85°C и охлаждают. Творог, полученный традиционным способом, измельчают. Сливки смешивают с измельченным творогом, вносят предварительно подготовленные фруктово-овощные концентраты, муку овсяную, желатин и тщательно перемешивают. Смесь охлаждают до 10-15°C и взбивают до получения пышной, однородной массы. Готовый продукт фасуют и охлаждают.

Полученный продукт имеет воздушную, нежную, взбитую консистенцию с пузырьками воздуха, запах чистый, с выраженным привкусом и ароматом внесенного наполнителя, цвет обусловлен цветом вносимого фруктово-овощного концентрата, равномерный по всей массе.

ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ

Композиция для получения сливочного мусса, содержащая творог 0,5%-ной жирности, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит сливки 10%-ной жирности, муку овсяную, фруктово-овощной концентрат, желатин при следующем соотношении компонентов, мас. %:

сливки 10 %-ной жирности	70,0
творог 0,5 %-ной жирности	16,8
мука овсяная	3,0
фруктово-овощной концентрата	10,0
желатин	0,2.