

Винахід відноситься до області виготовлення харчових продуктів, а саме, до виготовлення різних типів морозива.

Відомий спосіб виготовлення морозива з проведенням процесів приготування суміші вихідних компонентів, пастеризації, внесення смакових та ароматичних наповнювачів, фільтрації, гомогенізації, охолодження, витримки, фрезерування та розфасовки, в якому в якості ароматичних наповнювачів використовується водяний настій або відвари із різних речовин (ас СРСР № 895992 кл. А 2369/00. Офіційний бюлетень № 1, 1982).

Такий спосіб виготовлення морозива дає можливість покращити смак та ароматичність кінцевого продукту. Але недоліком відомого способу є невеликий термін зберігання морозива.

Відомий також спосіб виготовлення "Полтавсь-кого морозива" шляхом проведення процесів приготування суміші вихідних компонентів, пастеризації, внесенні смакових та ароматичних наповнювачів, гомогенізації, охолодження, витримки, фрезерування та розфасовки, в якому після розфасовки на морозиво наносять шар покриття з горіхом (Заявка № 98094760/6022 від 09.09.1998р. Заявник ВАТ "Полтавахолод").

Такий спосіб виготовлення морозива дає можливість покращити смакові, поживні якості морозива, надає естетичний вигляд і підвищує термін зберігання. Як найбільш близький по технічній суті цей спосіб прийнятий нами за прототип.

Але недоліком цього способу є неможливість одержання морозива у вигляді двошарового морозива.

В основу винаходу поставлена задача створення такого способу виготовлення морозива шляхом удосконалення відомих способів, який би дозволив одержувати морозиво у вигляді двошарових брикетів різних по складу, або по кольору, або складу і кольору, що значно покращує смакові, поживні його якості.

Ця задача вирішується за рахунок того, що в способі, який включає проведення процесу приготування суміші вихідних компонентів, пастеризації, внесення смакових та ароматичних наповнювачів, гомогенізації, охолодження, витримки, фрезерування, розфасовки з послідовним нанесенням на морозиво шару покриття з горіхом, на стадії приготування вихідних компонентів готують дві різних по складу і/або кольору суміші, які на стадії розфасовки поєднуються в одну порцію.

Поєднання в одну порцію два шари морозива рівних по смаку, або ж тільки по кольору, або по смаку і кольору надає йому особливого смаку, позитивного естетичного сприйняття, а також покращення споживних та харчових якостей. А в поєднанні з покриттям з горіхом, всі ці якості набувають підвищеного тону. Крім того, в покритті з горіхом морозиво краще зберігається.

Нижче наведений конкретний приклад приготування двошарового морозива даним способом.

У спеціальних танках готуються дві різних вихідних суміші для морозива на основі молока незбираного, масла вершкового, молока згущеного з цукром, стабілізатора, які подаються на пастеризацію (температура дорівнює 92-95°C). Далі до кожної з вихідних сумішей вносяться смакові та ароматичні наповнювачі, які можуть відрізнятися як по якісному, так і по кількісному складу, потім какао порошок, смако-ароматичні домішки, суміші гомогенізуються, охолоджуються до температури +6°C, витримуються, фрезеруються та розфасовуються. Причому, на стадії розфасовки обидва потоки вихідних сумішей поєднуються в одну двошарову порцію.

Окремо готується в спеціальному пристрої, створеному на ВАТ "Полтавахолод" до лінії виготовлення морозива "Дербі-300" ароматична суміш покриття з горіхом, або глазур.

Готова суміш покриття з горіхом наноситься на розфасовані двошарові порції морозива шляхом механічного занурювання його в суміш в кількості 20-25% від маси порції морозива, а вміст горіхів в покритті становить 13,0-14,5%.

Покриття з горіхом може бути на основі: шоколадної глазури; молочно-шоколадної глазури, а також - ароматизованого покриття.

Морозиво, виготовлене способом за органолептичними показниками глазурованого покриття відповідають вимогам п.2.2.2 ТУУ 4639.096-96, зареєстрованим в Держстандарті України 26.12. 1996р. та наведені в таблиці.

Таблиця 1

Органолептичні показники глазурованого покриття з горіхом та морозива

Назва показника	Характеристика
Смак і аромат	Солодкий, чистий, характерний для даного виду глазури, та застосованої сировини
Консистенція	Морозива: - однорідна, кремоподібна. Глазури - однорідна, достатньо щільна з шматочками горіха по всій поверхні

34290

Колір	Згідно з вимогами ТУ 46.39.-096-96 допускається нерівномірний колір для горіхової і плодово-ягідної глазури, та глазури з горіхом
-------	---

Порівняно з прототипом спосіб має переваги по харчовим, споживчим, естетичним характеристикам. Воно може бути виготовлене промисловим способом. Спосіб відповідає критеріям патентоспроможності і може бути захищений патентом України.