



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2013137489/10, 12.08.2013

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
12.08.2013

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 12.08.2013

(45) Опубликовано: 10.10.2014 Бюл. № 28

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: ГОДУНОВА Л.Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, СПб, ПрофиКС, 2003, с.394-396. RU 2370100 С2 20.10.2009. RU 2308838 С2 27.10.2007. RU 2119757 С1 10.10.1998

Адрес для переписки:

115583, Москва, ул. Генерала Белова, 55, кв. 247,
Квасенкову О.И.

(72) Автор(ы):

Творогова Антонина Анатольевна (RU),
Грызунов Алексей Алексеевич (RU),
Каучешвили Николай Эрнестович (RU),
Авдеева Юлия Владимировна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Государственное научное учреждение
Всероссийский научно-исследовательский
институт холодильной промышленности
Российской академии сельскохозяйственных
наук (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ДЕСЕРТА

(57) Реферат:

Изобретение относится к технологии производства продуктов для общественного питания. Подготавливают рецептурные компоненты. Замораживают землянику. Смешивают сливки 20%-ной жирности и сахар в соотношении по массе около 7:3. Пастеризуют и охлаждают смесь до температуры не выше 20°C. Добавляют землянику в соотношении по массе около 1:1 и взбивают с получением целевого продукта. Изобретение обеспечивает

возможность реализации способа за счет увеличенного срока хранения замороженного растительного сырья вне зависимости от периода его созревания, возможность использования в получаемом десерте сливок с меньшей жирностью, исключение необходимости использования структурообразования в составе целевого продукта, расширение ассортимента за счет использования нетрадиционного растительного сырья.

RU 2 529 953 C1

RU 2 529 953 C1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21)(22) Application: **2013137489/10, 12.08.2013**
 (24) Effective date for property rights:
12.08.2013
 Priority:
 (22) Date of filing: **12.08.2013**
 (45) Date of publication: **10.10.2014** Bull. № 28
 Mail address:
**115583, Moskva, ul. Generala Belova, 55, kv. 247,
 Kvasenkovu O.I.**

(72) Inventor(s):
**Tvorogova Antonina Anatol'evna (RU),
 Gryzunov Aleksej Alekseevich (RU),
 Kauhcheshvili Nikolaj Ehrnestovich (RU),
 Avdeeva Julija Vladimirovna (RU)**
 (73) Proprietor(s):
**Gosudarstvennoe nauchnoe uchrezhdenie
 Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij institut
 kholodil'noj promyshlennosti Rossijskoj
 akademii sel'skokhozjajstvennykh nauk (RU)**

(54) **DESSERT PRODUCTION METHOD**

(57) Abstract:
 FIELD: food industry.
 SUBSTANCE: wild strawberries are frozen. 20% fat cream and sugar are mixed at a weight ratio equal to nearly 7:3. The mixture is pasteurised and cooled to a temperature equal to no higher than 20°C. Wild strawberries are added at a weight ratio equal to nearly 1:1 and the mixture is beaten to produce the target product.

EFFECT: invention ensures the method implementation possibility due to increased storage life of the frozen raw materials regardless of their ripening period, the possibility to use cream with lower fat content in the dessert manufactured, exclusion of the necessity to use structure forming in the target product composition, the range expansion due to non-traditional raw material usage.

RU 2 529 953 C 1

RU 2 529 953 C 1

Изобретение относится к технологии производства продуктов для общественного питания.

Известен способ производства десерта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, протирку земляники и ее смешивание с сахаром, взбивание сливок 35%-ной жирности, добавление в них раствора желатина и смеси земляники с сахаром, повторное взбивание и охлаждение с получением целевого продукта (Годунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2003, с.394-396).

Недостатком этого способа является необходимость использования сливок высокой жирности и структурообразователя в составе целевого продукта и малый срок хранения свежих ягод, ограничивающий возможность реализации способа периодом их массового созревания.

Техническим результатом изобретения является возможность реализации способа за счет увеличенного срока хранения замороженного растительного сырья вне зависимости от периода его созревания, возможность использования в получаемом десерте сливок с меньшей жирностью, исключение необходимости использования структурообразования в составе целевого продукта, расширение ассортимента за счет использования нетрадиционного растительного сырья.

Этот результат достигается тем, что способ производства десерта предусматривает подготовку рецептурных компонентов, замораживание земляники, смешивание сливок 20%-ной жирности и сахара в соотношении по массе около 7:3, пастеризацию и охлаждение смеси до температуры не выше 20°C, добавление земляники в соотношении по массе около 1:1 и взбивание с получением целевого продукта.

Способ реализуется следующим образом.

Рецептурные компоненты подготавливают по традиционной технологии. Подготовленную землянику замораживают в целом или измельченном виде. Хранение замороженной земляники допускается не более 9 месяцев, что значительно превышает срок хранения свежих ягод.

Сливки 20%-ной жирности и сахар смешивают в соотношении по массе около 7:3, предпочтительно при нагревании для ускорения растворения сахара, пастеризуют и охлаждают до температуры не выше 20°C.

В пастеризованную смесь добавляют землянику в соотношении по массе около 1:1 и взбивают с получением целевого продукта.

Использование земляники в замороженном виде исключает необходимость аппаратного охлаждения целевого продукта.

Полученный по описанной технологии десерт по органолептическим показателям сходен с продуктом по наиболее близкому аналогу.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет увеличить срок хранения ягодного сырья и возможность реализации описанной технологии, исключить необходимость использования в составе целевого продукта структурообразования и снизить жирность сливок.

Формула изобретения

Способ производства десерта, предусматривающий подготовку рецептурных компонентов, замораживание земляники, смешивание сливок 20%-ной жирности и сахара в соотношении по массе около 7:3, пастеризацию и охлаждение смеси до температуры не выше 20°C, добавление земляники в соотношении по массе около 1:1 и взбивание с получением целевого продукта.