



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 125 384** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁶ **A 23 L 1/064**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 97121228/13, 18.12.1997

(46) Дата публикации: 27.01.1999

(56) Ссылки: Филиппова Л.Ю. и др. Технологические способы обработки и консервирования овощной продукции. Тезисы докладов.- Всесоюзная научно-техническая конференция молодых ученых и специалистов. - М.: ВНИИКОП, 1988, с. 74.

(98) Адрес для переписки:
115583 Москва, ул.Генерала Белова 55-247,
Квасенкову О.И.

(71) Заявитель:

Кубанский государственный технологический университет

(72) Изобретатель: Касьянов Г.И.,

Квасенков О.И., Шапошников В.Г., Николаев А.И.

(73) Патентообладатель:

Кубанский государственный технологический университет

(54) ДЕСЕРТ

(57) Реферат:

Изобретение используется в пищевой промышленности. Десерт содержит, мас.ч.: соевая паста 450,0-478,7; пюре абрикосовое 220,0-231,6; пюре алычовое 180,0-189,5; сахар 150,0-153,1; абрикосовое эфирное

масло 0,7-0,71; дегидрацетовая кислота 0,8-0,81. Это позволяет расширить ассортимент десертов и улучшить органолептические свойства готового продукта.

RU 2 1 2 5 3 8 4 C 1

RU 2 1 2 5 3 8 4 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 125 384** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.⁶ **A 23 L 1/064**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 97121228/13, 18.12.1997

(46) Date of publication: 27.01.1999

(98) Mail address:
115583 Moskva, ul.Generala Belova 55-247,
Kvasenkovu O.I.

(71) Applicant:
Kubanskij gosudarstvennyj tekhnologicheskij
universitet

(72) Inventor: Kas'janov G.I.,
Kvasenkov O.I., Shaposhnikov V.G., Nikolaev A.I.

(73) Proprietor:
Kubanskij gosudarstvennyj tekhnologicheskij
universitet

(54) DESSERT

(57) Abstract:
FIELD: food industry. SUBSTANCE: dessert
contains, mas.pts: soya paste, 450.0-478.7;
apricot puree, 220.0-231.6; cherry plum
puree, 180.0-189.5; sugar, 150.0-153.1;

apricot ethereal oil, 0.7-0.71; dehydracetic
acid, 0.8-0.81. EFFECT: improved
organoleptical properties and broadened
assortment of desserts.

RU 2 1 2 5 3 8 4 C 1

RU 2 1 2 5 3 8 4 C 1

Изобретение относится к композиции десерта на фруктовой основе.

Известен десерт, содержащий фруктовое пюре, сою в виде муки и сахар (Филиппова Л.Ю., Завьялова Н.И., Ершова А.В. Плодово-ягодные кремы для детского питания // Всесоюзная научно-техническая конференция молодых ученых и специалистов "Технологические способы обработки и консервирования овощной продукции". Тезисы докладов. - М.: ВНИИКОП, 1988, с. 74).

Недостатком этого десерта являются низкие органолептические свойства.

Техническим результатом изобретения является расширение ассортимента и улучшение органолептических свойств.

Этот результат достигается тем, что десерт, содержащий фруктовое пюре, сою и сахар, согласно изобретению дополнительно содержит абрикосовое эфирное масло и дегидрацетовую кислоту, в качестве фруктового пюре - пюре абрикосовое и алычовое, а сою - в виде пасты, при этом компоненты имеют следующее соотношение, мас. ч.:

Соевая паста - 450-478,7

Пюре абрикосовое - 220-231,6

Пюре алычовое - 180-189,5

Сахар - 150-153,1

Абрикосовое масло - 0,7-0,71

Дегидрацетовая кислота - 0,8-0,81

Это позволяет получить новый десерт с улучшенными органолептическими свойствами.

Десерт готовят смешиванием рецептурных

компонентов в заданном соотношении при их последовательном введении в котел с мешалкой в соответствии с традиционной технологией, а затем фасуют в потребительскую тару.

5 Дегустационной оценкой установлено, что предлагаемый десерт в отличие от известного имеет более приятный мягкий вкус, аромат абрикоса, более нежную консистенцию. В тонах вкуса и аромата отсутствуют соевые тона.

10 Предлагаемый десерт в отличие от известного имеет более высокую пищевую и биологическую ценность, что определяется составом его компонентов.

15 Таким образом, предлагаемое изобретение позволяет расширить ассортимент десертов с высокой пищевой и биологической ценностью и улучшить его органолептические свойства.

Формула изобретения:

20 Десерт, содержащий фруктовое пюре, сою и сахар, отличающийся тем, что он дополнительно содержит абрикосовое эфирное масло и дегидрацетовую кислоту, в качестве фруктового пюре - пюре абрикосовое и алычовое, а сою - в виде пасты, при этом компоненты имеют

25 следующее соотношение по массе:
Соевая паста - 450 - 478,7

Пюре абрикосовое - 220 - 231,6

Пюре алычовое - 180 - 189,5

Сахар - 150 - 153,1

30 Абрикосовое эфирное масло - 0,7 - 0,71

Дегидрацетовая кислота - 0,8 - 0,81

35

40

45

50

55

60