



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21), (22) Заявка: 2003100856/13, 10.01.2003

(43) Дата публикации заявки: 20.01.2005 Бюл. № 2

Адрес для переписки:

690000, г.Владивосток, пр-т Океанский, 19,
ДВГАЭУ, Е.И. Черевач

(71) Заявитель(и):

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ (RU)

(72) Автор(ы):

Юдина Татьяна Павловна (RU),
Цыбулько Елена Ивановна (RU),
Черевач Елена Игоревна (RU),
Ершова Татьяна Анатольевна (RU),
Макарова Елена Владимировна (RU),
Бабин Юрий Владимирович (RU)

(54) **ДЕСЕРТНАЯ КРЕМ-ПАСТА**

Формула изобретения

1. Пищевая эмульсия, содержащая эмульгатор, стабилизатор, консервант, растительное масло, наполнитель, сахар или его заменитель, пищевую кислоту и ароматизатор, отличающаяся тем, что в качестве эмульгатора, консерванта и стабилизатора используют смесь водного экстракта корня мыльнянки (*Supponaria Officinalis* L) с содержанием сухих веществ 7-8 мас.% и Ламиналя, с содержанием сухих веществ 3-4 мас.%, в качестве наполнителя ядра кедровых орехов, сухое молоко, а в качестве ароматизатора используют ванилин, при следующем соотношении компонентов, в г на 100 г готового продукта,

Экстракт корня мыльнянки 3,0

Ламиналь 8,0

Масло растительное 40,0

Молоко сухое 13,0

Ядра кедрового ореха 10,0

Сахар песок или его заменитель 12,5

Кислота пищевая 0,2

Ванилин 0,2

Вода 13,1

2. Пищевая эмульсия по п.1, отличающаяся тем, что в качестве растительного масла используют дезодорированное соевое масло.

3. Пищевая эмульсия по одному из п.1 или 2, отличающаяся тем, что в качестве заменителя сахара используют сорбит или ксилит.

4. Пищевая эмульсия по одному из пп.1-3, отличающаяся тем, что в качестве пищевой кислоты используют лимонную или аскорбиновую или винокамненную или молочную.