



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 14371

(51) МПК (2006)
A23G 3/34

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на корисну модель

видано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі"

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) u 2005 10676

(22) 11.11.2005

(24) 15.05.2006

(46) 15.05.2006. Бюл. № 5

(72) Дорохович Антонела Миколаївна, Гавва Олена Олександрівна

(73) Національний університет харчових технологій

(54) НЕГЛАЗУРОВАНІ ЦУКЕРКИ З ЖУВАЛЬНИМ ЕФЕКТОМ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14371 (13) U
(51) МПК (2006)
A23G 3/34МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НЕГЛАЗУРОВАНІ ЦУКЕРКИ З ЖУВАЛЬНИМ ЕФЕКТОМ

1

(21) u200510676
(22) 11.11.2005
(24) 15.05.2006
(46) 15.05.2006, Бюл. № 5, 2006 р.
(72) Дорохович Антонела Миколаївна, Гавва Оле-
на Олександрівна
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) 1. Неглазуровані цукерки з жувальним ефек-
том, що містять цукор, патоку, лимонну кислоту,
ароматизатор та барвники, які відрізняються тим,

2

що додатково містять гідроколоїд при наступному
співвідношенні компонентів, мас. %:

патока	5-20
лимонна кислота	0,1-1,0
ароматизатор	0,1-2,0
барвники	0,01-0,02
гідроколоїд	3-15
цукор	решта.

2. Цукерки за п. 1, які відрізняються тим, що до-
датково містять гліцерин у кількості 0,1-5,0 % від
цукеркової маси або/та фруктової включення у кіль-
кості 0,1-10 % від цукеркової маси.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до кондитерського виробницт-
ва, до виробництва цукерок.

Відома рецептура неглазурованих помадних
цукерок, які складаються з цукру, патоки, лимонної
кислоти, ароматизатора та барвників [збірник ре-
цептур "Рецептуры на конфеты и ирис", М. Лище-
вая пром-сть, 1971 - С.291].

Недоліком цього складу є те, що цукерки ма-
ють кристалічну структуру і під час зберігання, за
рахунок швидкої втрати вологи корпусами цукерок,
вона стає грубодисперсною, що погіршує якість
цукерок в цілому, і тому такі цукерки мають незна-
чний гарантійний термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення неглазурованих цукерок подовженого
терміну зберігання зі структурою, яка б надавала
виробам жувального ефекту, шляхом внесення
гідроколоїду.

Поставлена задача вирішується тим, що не-
глазуровані цукерки з жувальним ефектом скла-
даються з цукру, патоки, лимонної кислоти, аром-
атизатора та барвників. Згідно корисної моделі, в
склад цукерок додатково вводиться гідроколоїд
при наступному співвідношенні компонентів, %:

Цукор	- 50-100
Патока	- 5-20
Лимонна кислота	- 0-1,0
Ароматизатор	- 0,1-2,0
Барвники	- 0,01-0,02
Гідроколоїд	- 3-15.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками та очікуваним результатом поля-
гає в наступному. При додаванні в неглазуровані
цукерки гідроколоїду, в якості якого використову-
ється гідроколоїд тваринного походження - желатин,
можливо отримати цукеркову масу з жуваль-
ним ефектом та з більшою початковою вологістю,
причому волога в зразках цукерок буде в зв'яза-
ному стані і видалятися буде повільно, що дозво-
лить збільшити гарантійний термін зберігання цу-
керок.

Додатково можна вносити гліцерин в кількості
0,1-5,0% до цукеркової маси, як вологоутримуючий
агент, який також сприяє гальмуванню процесу
видалення вологи в цукерках, та фруктової вклю-
чення, в кількості 0,1-10% до цукеркової маси, в
якості яких можуть використовуватися шматочки
ягід та фруктів, родзинок, кураги, чорносливу. Во-
ни дозволяють зробити виріб більш привабливим
та конкурентоспроможним, розширити асортимент
цукерок та зменшити цукромісткість та калорій-
ність кондитерських виробів. Крім того, фруктової
включення зв'язують частину вільної вологи цуке-
рок, а також адсорбують вологу з навколишнього
середовища, і цим запобігають її швидкому вида-
ленню з корпусів цукерок.

При внесенні в цукеркову масу гідроколоїду
тваринного походження в кількості менше 3%,
(табл., приклад 1) спостерігається утворення цуке-
рок кристалічної структури без жувального ефекту,
чим зразкам цукерок характерна швидка втрата

(13) U
14371
(11)
UA
(19)

вологи, що призводить до погіршення їх якості протягом 3-х тижнів зберігання.

При внесенні в цукеркову масу гідроколоїду тваринного походження в кількості 3-15% (табл., приклад 2, 3, 4) неглазуровані цукерки набувають жувального ефекту, гарно формуються способом відливання у форми і зберігають свою початкову структуру протягом всього гарантійного терміну без погіршення якості.

При внесенні в цукеркову масу гідроколоїду тваринного походження більше 15%; (табл., при-

клад 5) ускладнюється процес формування виробів, за рахунок збільшення в'язкості цукеркової маси, а в процесі зберігання вироби набувають жорсткої структури, що погіршує якість цукерок вцілому.

Результати дослідів по встановленню раціонального дозування гідроколоїду тваринного походження з метою отримання неглазурованих цукерок з жувальним ефектом подовженого терміну зберігання наведені в таблиці.

Таблиця

Приклад	Гідроколоїд	Висновки
1	1	Структура цукерок кристалічна, відсутній жувальний ефект, в процесі зберігання, вона стає грубодисперсною протягом 3 тижнів
2	3	Цукерки мають жувальний ефект, структура зберігається протягом гарантійного терміну зберігання
3	9	Цукерки добре формуються методом відливання, мають жувальний ефект, структура зберігається без змін протягом гарантійного терміну зберігання
4	15	Цукерки мають жувальний ефект, структура зберігається протягом гарантійного терміну зберігання
5	17	Ускладнюється процес формування цукерок шляхом відливання в крохмальні форми, під час зберігання цукерки набувають жорсткої структури

Даний склад неглазурованих цукерок, за рахунок внесення гідроколоїду, гліцерину, фруктових включень, забезпечує отримання цукерок з жува-

льним ефектом високої якості та подовженого терміну зберігання.