



УКРАЇНА

(19) **UA**
(51) МПК

(11) **104395**

(13) **C2**

A23G 3/34 (2006.01)

A23G 3/50 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2013 04263**

(22) Дата подання заявки: **05.04.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **27.01.2014**

(41) Публікація відомостей
про заяву: **10.10.2013, Бюл.№ 19**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **27.01.2014, Бюл.№ 2**

(72) Винахідник(и):
**Каліновська Тетяна Віталіївна (UA),
Оболкіна Віра Іллівна (UA),
Кияниця Світлана Геннадіївна (UA)**

(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:
**UA 69302 A, 16.08.2004
UA 51335 A, 15.11.2002
UA 11651 U, 16.01.2006
RU 2019976 C1, 30.09.1994
RU 2337565 C2, 10.11.2008
RU 2006131769 A, 10.03.2008**

(54) ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ "М'ЯКИЙ НУГАТИН"

(57) Реферат:

Збивні цукерки важкого типу містять цукор, патоку, яєчний білок, есенцію, структуроутворювач, воду, причому цукерки додатково містять жир, молоко сухе, як яєчний білок містять яєчний білок сухий, як структуроутворювач містять суміш гідроколоїдів желатину та гуміарабіку.

UA 104395 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва цукерок.

Відомі збивні цукерки важкого типу "Нуга цукрова", в рецептуру корпусу яких входить цукор, патока, яєчний білок, борошно пшеничне на формування, есенція, вода. (РЦ 10 18 УССР 3223-90)

5

Співвідношення компонентів,
%:

цукор	60,0-65,0
патока	30,0-35,0
яєчний білок нативний	3,0-4,0
борошно пшеничне на формування	3,0-4,0
есенція	0,1-0,3
вода	решта.

Недоліком даних виробів є те, що отримані цукерки мають подовжений термін структуроутворення збивної маси, тверду структуру, великі витрати борошна пшеничного на формування, формуються напівмеханізованим способом.

В основу винаходу поставлена задача удосконалення технології та отримання виробів з оригінальними органолептичними властивостями, поліпшеною структурою, подовженим терміном зберігання та формування їх методом екструзії для механізації виробничого процесу.

10

Поставлена задача вирішується тим, що збивні цукерки "М'який нугатин" містять цукор, патоку, яєчний білок, есенцію, структуроутворювач, воду. Згідно з винаходом як основні структуроутворювачі збивної структури використовується суміш гідроколоїдів желатину та гуміарабіку, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

15

цукор	55,0-60,0
патока	30,0-35,0
яєчний білок сухий	1,0-1,5
желатин	1,0-2,0
гуміарабік	1,0-2,0
молоко сухе	1,0-3,0
жир	1,0-2,0
есенція	0,05-0,1
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Для зменшення дії фактора механічного руйнування збивних цукеркових мас під час їх формування методом екструзії треба враховувати умови створення агрегативно-стійких дисперсних систем, тобто створювати цукеркову масу, яка буде максимально зберігати піноподібну структуру після її формування. У зв'язку із зростанням популярності м'якої нуги для створення агрегативно стійкої піноподібної цукеркової маси з м'якою структурою, доцільно використання суміші гідроколоїдів желатину та гуміарабіку у співвідношенні 1:1, які формують певну колоїдну структуру з необхідними механічними та реологічними властивостями.

20

Приклад отримання продукту:

Технологічна схема приготування збивних цукеркових мас типу "М'який нугатин" передбачає приготування цукрово-патокового сиропу; приготування комплексних сумішей гідроколоїдів желатин-гуміарабік; приготування цукеркової маси; структуроутворення цукеркової маси.

Приклад складу збивних цукерок "М'який нугатин" наведено в таблиці.

25

30

Таблиця

Сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Цукор	50,0-54,0	55,0-60,0	61,0-65,0
Патока	20,0-29,0	30,0-35,0	36,0-40,0
Яєчний білок сухий	0,5-0,9	1,0-1,5	1,6-2,0
Желатин	0,5-0,9	1,0-2,0	2,1-2,5
Гуміарабік	0,5-0,9	1,0-2,0	2,1-2,5
Молоко сухе	0,5-0,9	1,0-3,0	3,1-4,0
Жир	0,5-0,9	1,0-2,0	2,1-3,0
Есенція	0,03-0,04	0,05-0,1	0,15-0,30
Висновки	Цукеркова маса зтяжної структури, рідка, погано формується	Цукеркова маса з високою формотримувальною здатністю, м'яка, корпус цукерок формуються правильної форми	Цукеркова маса зтяжної структури, тверда, погано формується

- 5 Технічним результатом є створення збивних цукерок "М'який нугатин" з оригінальними органолептичними властивостями, поліпшеною структурою, подовженим терміном зберігання та формування їх методом екструзії для механізації виробничого процесу.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 10 Збивні цукерки важкого типу, що містять цукор, патоку, яєчний білок, есенцію, структуроутворювач, воду, які **відрізняються** тим, що цукерки додатково містять жир, молоко сухе, як яєчний білок містять яєчний білок сухий, як структуроутворювач містять суміш гідроколідів желатину та гуміарабіку при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	55,0-60,0
патока	30,0-35,0
яєчний білок сухий	1,0-1,5
желатин	1,0-2,0
гуміарабік	1,0-2,0
молоко сухе	1,0-3,0
жир	1,0-2,0
есенція	0,05-0,1
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601