



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85456** (13) **U**  
(51) МПК (2013.01)  
**A23G 3/00**

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 04293</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>05.04.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.11.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.11.2013, Бюл.№ 22</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Каліновська Тетяна Віталіївна (UA), Оболкіна Віра Іллівна (UA), Кияниця Світлана Геннадіївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) ПОМАДНО-КРЕМОВІ ЦУКЕРКИ "ВИНОГРАДИНКА"**

**(57) Реферат:**

Помадно-кремові цукерки містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, структуроутворювач, воду. Як структуроутворювач використовують дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукрова пудра	15,0-30,0
жировий компонент	10,0-20,0
пектин	0,5-2,5
молочні продукти	30,0-35,0
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,1-0,15
дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду	1,0-10,0
вода	решта.

**UA 85456 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва - виробництва цукерок.

- 5 Відомі помадно-кремові цукерки з комбінованими корпусами, до складу рецептури яких входять цукрова пудра, жировий компонент, овочево-фруктово-ягідні пектиновмісні пасти, молочні продукти, паста морквяна, пектин, кислота лимонна, есенція, вода (Пат. №59325 Україна, МПК А23G 3/00. Помадно-кремова цукерка з комбінованим корпусом /Оболкіна В.І., Кияниця С.Г., Крапивницька І.А., Каліновська Т.В., Заявл. 27.10.10; опубл. 10.05.11, бюл. № 9.)

Співвідношення компонентів, %:

цукрова пудра	15,0-25,0
жировий компонент	10,0-20,0
пектин	0,5-4,5
молочні продукти	25,0-34,0
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,06
морквяна паста	5,0-15,0
овочево-фруктово-ягідні пектиновмісні пасти	10,0-20,0
вода	решта.

- 10 Недоліком даних виробів є те, що цукерки мають підвищену собівартість завдяки підвищеному вмісту пектину.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити помадно-кремові цукерки "Виноградка", що дозволяє створити нові цукерки з високою харчовою цінністю, подовженим терміном зберігання, знизити собівартість цукерок.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що помадно-кремові цукерки "Виноградка" містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, структуроутворювач, воду. Згідно з корисною моделлю як додатковий структуроутворювач помадно-кремової маси використовується дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукрова пудра	15,0-30,0
жировий компонент	10,0-20,0
пектин	0,5-2,5
молочні продукти	30,0-35,0
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,1-0,15
дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду	1,0-10,0
вода	решта.

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

- Для формування певної структури помадно-кремових цукеркових мас, які можливо формувати методом коекструзії, комбінуючи цукеркові маси, необхідно, щоб вона мала більш стійку пластичну здатність. З цією метою як додатковий структуроутворювач помадно-кремової цукеркової маси запропоновано використовувати дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду, який має підвищену вологоутримуючу здатність завдяки вмісту клітковини та пектинових речовин. Внесення порошку при приготуванні цукеркової маси сприяло зв'язуванню вільної вологи дисперсійного середовища та поліпшувало структурні властивості цукеркової маси. Порошок з вичавок винограду є джерелом харчових волокон, поліфенолів, мінеральних речовин, вітамінів, що створює передумови підвищення харчової цінності цукерок; має антиокислювальні властивості, дана обставина дозволяє продовжити термін зберігання жиромісних цукерок.

Приклад отримання продукту наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Цукрова пудра, %	10,0-14,0	15,0-30,0	31,0-35,0
Жировий компонент, %	0,5-9,0	10,0-20,0	21,0-25,0
Пектин, %	0,1-0,4	0,5-2,5	2,6-3,0
Молочні продукти, %	25,0-29,0	30,0-35,0	36,0-40,0
Кислота лимонна, %	0,05-0,07	0,08-0,1	0,12-0,15
Есенції, %	0,05-0,09	0,1-0,15	0,16-0,19
Дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду, %	0,5-0,9	1,0-10,0	11,0-15,0
Висновки	Низька структуроутворююча здатність маси, корпуси розпливаються	Цукеркова маса з високою структуроутворюючою здатністю, корпуси формуються правильної форми	Цукеркова маса затяжної структури, погано формується

- 5 Технічним результатом є створення помадно-кремових цукерок "Виноградка", що дозволяє вдосконалити рецептуру та отримати вироби з підвищеною харчовою цінністю, покращеною структурою, продовженням терміном зберігання.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Помадно-кремові цукерки, що містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, структуроутворювач, воду, які **відрізняються** тим, що як додатковий структуроутворювач використовується дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:
- |  |           |
|--|-----------|
| цукрова пудра                                | 15,0-30,0 |
| жировий компонент                            | 10,0-20,0 |
| пектин                                       | 0,5-2,5   |
| молочні продукти                             | 30,0-35,0 |
| кислота лимонна                              | 0,08-0,1  |
| есенції                                      | 0,1-0,15  |
| дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду | 1,0-10,0  |
| вода   | решта.    |

---

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

---

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