УКРАЇНА

(19) UA (11) 104394 (13) C2

(51) МПК
A23G 3/36 (2006.01)
A23G 3/48 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **a 2013 04262**

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

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

(41) Публікація відомостей про заявку: **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 59325 U, 10.05.2011
UA 200708319 A, 26.01.2009
UA 9487 U, 15.09.2005
UA 8985 U, 15.08.2005
SU 1152557 A, 30.04.1985
RU 2105492 C1, 27.02.1998
RU 2292153 C1, 27.01.2007

(54) ПОМАДНО-КРЕМОВІ ЦУКЕРКИ "ВИНОГРАДИНКА"

(57) Реферат:

Винахід належить до помадно-кремових цукерок, що містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, структуроутворювач, воду, причому як структуроутворювач містять дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду.

UA 104394 C2

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

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 A23G 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	0,06-0,1
морквяна паста	5,0-15,0
овочево-фруктово-ягідні пектиновмісні пасти	10,0-20,0
вода	решта.

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

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

Поставлена задача вирішується тим, що помадно-кремові цукерки "Виноградинка" містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, вода. Згідно винаходу 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.

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 ко-екструзії, комбінуючи цукеркові миси, необхідно, щоб вона більш стійку пластичну здатність. З цією метою як додатковий структуроутворювач помадно-кремової цукеркової маси запропоновано використовувати дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду, який має підвищену вологоутримувальну 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 жировмісних цукерок.

Приклад отримання продукту наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

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, корпуса розпливаються	Цукеркова маса з високою структуроутворюючою здатністю, корпуса формуються правильної форми	Цукеркова маса затяжної структури, погано формується

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

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Помадно-кремові цукерки, що містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, структуроутворювач, воду, які **відрізняються** тим, що як структуроутворювач містять дрібнодисперсний порошок з вичавок винограду при наступному співвідношенні 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 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