



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85455** (13) **U**  
(51) МПК (2013.01)  
**A23G 3/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 04292</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 "СОНЯЧНА ЯГОДА"**

**(57) Реферат:**

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

цукрова пудра	15,0-20,0
жировий компонент	10,0-20,0
пектин	0,3-0,6
молочні продукти	25,0-30,0
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,1-0,15
підварка з вичавок винограду	10,0-40,0
вода	решта.

**UA 85455 U**

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

Відомі помадно-кремові цукерки з комбінованими корпусами, в рецептуру 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.

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

В основу корисної моделі поставлена задача створення помадно-кремових цукерок "Сонячна ягода", що дозволяє створити нові цукерки з оригінальними органолептичними властивостями, високою харчовою цінністю, подовженим терміном зберігання, знизити собівартість цукерок.

Поставлена задача вирішується тим, що помадно-кремові цукерки "Сонячна ягода" містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, структуроутворювач, воду. Згідно з корисною моделлю як структуроутворювач використовується підварка на основі пюре з вичавок винограду, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукрова пудра	15,0-20,0
жировий компонент	10,0-20,0
пектин	0,3-0,6
молочні продукти	25,0-30,0
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,1-0,15
підварка з вичавок винограду	10,0-40,0
вода	решта.

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

Для формування певної структури фруктових помадно-кремових цукеркових мас, які можливо формувати методом коекструзії, комбінуючи цукеркові маси, необхідно, щоб вона мала більш стійку пластичну здатність. З цією метою як структуроутворювач фруктової помадно-кремової цукеркової маси запропоновано використовувати підварку на основі пюре з виноградних вичавок.

Волога, внесена з підваркою є зв'язаною, тому видалення такої вологи в процесі зберігання цукерок більш важко, цукерки триваліший час мають зберігати початкову пластичну консистенцію. Цукерки, приготовані "холодним" способом, мають м'яку консистенцію, на відміну від звичайної помади зберігають пластичність, так як цукрова пудра не може кристалізуватися через наявність аморфній шару та дефектності поверхні, обумовленої інтенсивною механічною обробкою. У процесі структуроутворення цукеркової маси з додаванням виноградної підварки спостерігається більш міцне зв'язування вологи, більша частина вологи переходить у зв'язаний стан, що сприяє підвищенню агрегативної стійкості системи. Виноградна підварка виготовлена за оригінальною технологією з використанням вторинної сировини виноробства - виноградних вичавок, які містять підвищену кількість біологічно-активних речовин: моносахаридів (глюкози і фруктози), пектинових речовин, вітамінів, макро- та мікроелементів, харчових волокон, поліфенолів, лігніну, природних барвників - антоціанів.

Приклад отримання продукту наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Цукрова пудра, %	10,0-14,0	15,0-20,0	21,0-25,0
Жировий компонент, %	5,0-9,0	10,0-20,0	21,0-25,0
Пектин, %	0,2-0,25	0,3-0,6	0,7-1,0
Молочні продукти, %	20,0-24,0	25,0-30,0	31,0-35,0
Кислота лимонна, %	0,05-0,07	0,08-0,1	0,12-0,15
Есенції, %	0,05-0,09	0,1-0,15	0,2-0,22
Підварка з вичавок винограду, %	1,0-9,0	10,0-40,0	41,0-50,0
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 "Сонячна ягода", що дозволяє вдосконалити рецептуру та отримати вироби з оригінальними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю, покращеною структурою, продовженням терміном зберігання, знизити собівартість цукерок.

#### 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 структуроутворювач використовується підварка на основі пюре з вичавок винограду у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:
- |                              |           |
|------------------------------|-----------|
| цукрова пудра                | 15,0-20,0 |
| жировий компонент            | 10,0-20,0 |
| пектин                       | 0,3-0,6   |
| молочні продукти             | 25,0-30,0 |
| кислота лимонна              | 0,08-0,1  |
| есенції                      | 0,1-0,15  |
| підварка з вичавок винограду | 10,0-40,0 |
| вода                         | решта.    |

---

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

---

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