



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86209** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 04294	(72) Винахідник(и): Каліновська Тетяна Віталіївна (UA), Оболкіна Віра Іллівна (UA), Кияниця Світлана Геннадіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 05.04.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2013, Бюл.№ 24	

(54) ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ "М'ЯКИЙ НУГАТИН"

(57) Реферат:

Збивні цукерки важкого типу містять цукор, патоку, яєчний білок, борошно пшеничне на формування, есенцію, структуроутворювач, воду. Як основні структуроутворювачі збивної структури використовують суміш гідроколоїдів желатину та гуміарабіку INSTANTGUM, у такому співвідношенні сировинних 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 INSTANTGUM	1,0-2,0
молоко сухе	1,0-3,0
жир	1,0-2,0
есенція	0,05-0,1
вода	решта.

UA 86209 U

Корисна модель 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, есенція, вода (РЦ 10 18 УСССР 3223-90).

5	Співвідношення компонентів, %:	
	цукор	60,0-65,0
	патока	30,0-35,0
	яєчний білок	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, формуються напівмеханізованим способом.

10 В основу корисної моделі 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.

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

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

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

20 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

25 використання суміші гідроколоїдів желатину та гуміарабіку INSTANTGUM у співвідношенні 1:1, які формують певну колоїдну структуру з необхідними механічними та реологічними властивостями.

30 Використання молока сухого та жиру сприяє покращенню консистенції цукерок та смаку, підвищенню пластичності маси при формуванні, зменшенню адгезії, зміцненню структури при охолодженні цукеркових джгутів та корпусів цукерок.

Приклад отримання продукту:

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

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

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
Есенція	0,03-0,04	0,05-0,1	0,15-0,30
Желатин	0,5-0,9	1,0-2,0	2,1-2,5
Гуміарабік INSTANTGUM	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
Висновки	Цукеркова маса зтяжної структури, рідка, погано формується	Цукеркова маса з високою формоутримувальною здатністю, м'яка, корпуси 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 КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Збивні цукерки важкого типу, що містять цукор, патоку, яєчний білок, есенцію, воду, які **відрізняються** тим, що як основні структуроутворювачі збивної структури використовують суміш гідроколоїдів желатину та гуміарабіку INSTANTGUM, молоко сухе, жир, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

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

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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