



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127269** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 01475</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.02.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2018, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бабенко Валерій Іванович (UA), Бахмач Володимир Олександрович (UA), Єрмаков Микола Олександрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) КРЕМ ШОКОЛАДНИЙ

(57) Реферат:

Крем шоколадний містить жирову фазу - рафіновану дезодоровану олію рідку та водну фазу з додаванням яєчного емульгатора, какао-порошку, цукру, лимонної кислоти та ваніліну, причому як яєчний емульгатор використовують яєчний білок рідкий.

UA 127269 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до олієжирової та кондитерської галузей до розробки рецептури емульсійних продуктів.

Відомий склад крему шоколадного - емульсійного продукту з використанням яєчного порошку (Руководство по технологи получения и переработки растительных масел и жиров/ 5 Под. ред. Сергеева и др. - Л. ВНИИЖ. - т. III, кн., 2, 1977, с. 334-335).

До недоліків даного виду крему шоколадного відносять те, що до його складу додають яєчний порошок як емульгатор, в якому міститься холестерин. Такий крем шоколадний є небажаним для вживання хворим атеросклерозом, гіпертонією, ожирінням, а також людьми похилого віку, оскільки у сухому цільнояєчному емульгаторі - яєчному порошку - знаходять до 10 2 % холестерину.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення крему шоколадного з використанням яєчного емульгатора, що не містить холестерину.

Поставлена задача вирішується тим, що крем шоколадний містить жирову фазу - рафіновану дезодоровану олію рідку та водну фазу з додаванням яєчного емульгатора, какао-порошку, цукру, лимонної кислоти та ваніліну, згідно з корисною моделлю як яєчний емульгатор 15 використовують яєчний білок рідкий у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

рафінована дезодорована	
олія рідка	65-70
яєчний білок рідкий	4-5
какао-порошок	2
цукор	3
лимонна кислота	0,2
ванілін	0,05
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає у наступному: введення яєчного білка рідкого дозволяє отримати безхолестериновий крем.

20 Приклади складу крему шоколадного наведено в таблиці.

Таблиця

№ прикладу	Вміст компонентів, мас. %							Висновок
	Рафінована дезодорована олія рідка	Яєчний білок рідкий	Какао-порошок	Цукор	Лимонна кислота	Ванілін	Вода	
1	63	5	2	3	0,2	0,05	26,75	Нестабільна рідка емульсія
2	65	6	2	3	0,2	0,05	23,75	Економічно недоцільно
3	65	5	2	3	0,2	0,05	24,75	Стабільна кремоподібна емульсія
4	67	5	2	3	0,2	0,05	22,75	Стабільна кремоподібна емульсія
5	70	4	2	3	0,2	0,05	20,75	Стабільна кремоподібна емульсія
7	70	3	2	3	0,2	0,05	21,75	Нестабільна кремоподібна емульсія
8	72	4	2	3	0,2	0,05	18,75	Утворюються пластівці

Як видно з наведених в таблиці даних, оптимальним є використання яєчного білка рідкого у кількості 4-5 % (приклади 3,4 та 5).

25 Технічний результат полягає в отриманні крему шоколадного - емульсійного продукту, до складу якого додають як яєчний емульгатор яєчний білок рідкий, що не містить холестерину.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Крем шоколадний, що містить жирову фазу - рафіновану дезодоровану олію рідку та водну фазу з додаванням яєчного емульгатора, какао-порошку, цукру, лимонної кислоти та ваніліну,

який **відрізняється** тим, що як яєчний емульгатор використовують яєчний білок рідкий у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

рафінована дезодорована олія	
рідка	65-70
яєчний білок рідкий	4-5
какао-порошок	2
цукор	3
лимонна кислота	0,2
ванілін	0,05
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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