



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103578** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 05452</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.06.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2015, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кохан Олена Олександрівна (UA), Вайсєро Ольга Олександрівна (UA), Тригуб Яна Олександрівна (UA), Гарбуз Марина Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКЕРОК НА ОСНОВІ ЦУКРОВОЇ ПОМАДИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва цукерок на основі цукрової помади включає підготовку рецептурних компонентів, приготування рецептурної суміші та уварювання помадного сиропу, приготування помади шляхом збивання та охолодження сиропу, темперування цукеркової маси, формування шляхом відливання в форми, охолодження, оздоблення поверхні та пакування виробів. Додатково готується розчин гуміарабіку з гідромодулем 1:5, і додається під час темперування цукеркової маси у кількості 0,5-1,0 % до маси рецептурних компонентів помади.

UA 103578 U

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

Відомий спосіб виробництва цукерок на основі цукрової помади [Технологічні інструкції по підготовці сировини та напівфабрикатів до виробництва, по виробництву цукерок, ірису та шоколаду, Держхарчпром України, ЗАТ "Укркондитер". - Київ, 1997. - с. 27-40], що включає підготовку рецептурних компонентів, приготування рецептурної суміші та уварювання помадного сиропу; приготування помади, шляхом збивання та охолодження сиропу; приготування цукеркової маси; формування шляхом відливання в форми; охолодження, оздоблення поверхні та пакування виробів.

Недоліком цього способу є те, що цукерки, виготовленні за цим способом швидко втрачають свої якісні показники, бо відбувається інтенсивне збільшення розмірів кристалів сахарози, вони відчувуються на смак, за рахунок інтенсивного видалення вологи з помадної маси. Такі цукерки мають не великий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва цукерок на основі цукрової помади з подовженим терміном зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва цукерок на основі цукрової помади включає підготовку рецептурних компонентів, приготування рецептурної суміші та уварювання помадного сиропу, приготування помади шляхом збивання та охолодження сиропу, темперування цукеркової маси, формування шляхом відливання в форми, охолодження, оздоблення поверхні та пакування виробів, згідно з корисною моделлю, додатково готується розчин гуміарабіку, який додається під час темперування цукеркової маси у кількості 0,5-1,0 % до маси рецептурних компонентів помади.

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

Додавання до складу цукеркової маси гуміарабіку призводить до зв'язування частини вільної вологи запропонованим гідроколоїдом, за рахунок чого гальмується процес "черствіння" цукерок на основі цукрової помади. Процес черствіння помадної маси відбувається за рахунок втрати вологи цукерками, що сприяє викристалізації сахарози з розчину та збільшенню частки твердої фази в помаді. Внесення гідроколоїду передбачається в розчині з гідромодулем 1:5. Дозування гуміарабіку становить в межах 0,5-1,0 % до маси рецептурних компонентів помади. Під час темперування цукеркової маси відбувається зв'язування вологи гідроколоїдом, що дозволяє виготовляти вироби зі збільшеною масовою часткою вологи.

При дозуванні гуміарабіку в кількості менше ніж 0,5 % до маси рецептурних компонентів помади спостерігається утворення цукрової помади, яка має значну частину твердої фази у вигляді кристалів сахарози, що погіршує якість готових виробів. Непаковані цукерки на основі цукрової помади, швидко втрачали вологу протягом перших 5 діб зберігання.

При дозуванні гуміарабіку кількості від 0,5 до 1 % до маси рецептурних компонентів помади він сприяє отриманню пластичної, дрібнодисперсної помади зі збільшеною часткою вологи, що легко формується способом відливання, а готові вироби зберігались в 2,5-3 рази довше ніж зразки контролю, без погіршення консистенції і структури.

При дозуванні гуміарабіку в кількості більше 1 % до маси рецептурних компонентів помади на стадії приготування цукеркової маси та її темперування, спостерігається часткове розчинення кристалів цукру твердої фази помади, що знов викристалізовувалися в готових виробах та відчувалися на смак. Також збільшується тривалість структуроутворення виробів у формах.

Використання гідромодуля менше 1:5 ускладнює приготування гомогенного розчину гуміарабіку.

При гідромодулі 1:5 утворюється гомогенний розчин. Помада пластична та легко формується.

При гідромодулі більше 1:5 утворюється гомогенний розчин. Подовжується час структуроутворення, вироби не тримають форми.

Спосіб здійснюється таким чином. Підготовка рецептурних компонентів, приготування рецептурної суміші та уварювання помадного сиропу, приготування помади шляхом збивання та охолодження сиропу, приготування розчину гуміарабіку з гідромодулем 1:5, темперування цукеркової маси з додаванням розчину гуміарабіку, у кількості 0,5-1,0 %, формування шляхом відливання в форми; охолодження, оздоблення поверхні та пакування виробів.

Таким чином, вищевикладені доповнення й уточнення до способу виробництву цукерок на основі цукрової помади із застосуванням гуміарабіку дають змогу отримати цукерки на основі цукрової помади з подовженим терміном зберігання.

Технічний результат полягає в отриманні цукерок на основі цукрової помади з подовженим терміном зберігання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб виробництва цукерок на основі цукрової помади, що включає підготовку рецептурних компонентів, приготування рецептурної суміші та уварювання помадного сиропу, приготування помади шляхом збивання та охолодження сиропу, темперування цукеркової маси, формування шляхом відливання в форми, охолодження, оздоблення поверхні та пакування виробів, який відрізняється тим, що додатково готується розчин гуміарабіку з гідромодулем 1:5, і додається під час темперування цукеркової маси у кількості 0,5-1,0 % до маси рецептурних компонентів помади.

10

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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