



УКРАЇНА

(11) 14522

(19) (UA)

(51) МПК (2006)
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на корисну модель

видано відповідно до Закону України
"Про охорону прав на винаходи і корисні моделі"

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) u 2005 11368

(22) 30.11.2005

(24) 15.05.2006

(46) 15.05.2006. Бюл. № 5

(72) Оболкіна Віра Іллівна, Кияниця Світлана Геннадіївна

(73) Національний університет харчових технологій

(54) КРЕМОВО-ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ З КОМБІНОВАНИМ КОРПУСОМ "КОЛІБРИ-ПРИЗ"



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14522 (13) U

(51) МПК (2006)

A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КРЕМОВО-ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ З КОМБІНОВАНИМ КОРПУСОМ "КОЛІБРИ-ПРИЗ"

1

2

(21) u200511368

(22) 30.11.2005

(24) 15.05.2006

(46) 15.05.2006, Бюл. № 5, 2006 р.

(72) Оболкіна Віра Іллівна, Кияниця Світлана Геннадіївна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Кремово-збивні цукерки з комбінованим корпусом, які містять шоколадну глазур, цукор-пісок, патоку, згущене молоко, кислоту лимонну, ароматизатор, які відрізняються тим, що як основні структуроутворювачі кремово-збивної цукеркової маси використовуються пектин, карагенан, поверхнево-активна речовина, рослинний жир, сухе мо-

локо, спирт у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

шоколадна глазур	20-28
цукор-пісок	25-32
патока	10-22
згущене молоко	6-10
кислота лимонна	0,1-0,5
ароматизатор	0,01-0,05
пектин	0,4-1,4
карагенан	0,4-1,4
поверхнево-активна речовина	0,03-0,09
рослинний жир	3-7
сухе молоко	13-23
спирт	0,05-0,07.

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

Відомі цукерки з кремово-збивними корпусами типу "Пташине молоко" з вершковою начинкою в рецептуру яких входить шоколадна глазур, цукор-пісок, патока, згущене молоко, масло вершкове, агар, яєчний білок, кислота лимонна, ароматизатор [збірник рецептур "Рецептури на конфети и ирис" Москва ПП 1971, с.255]

Співвідношення компонентів, %:

шоколадна глазур	- 26,0
цукор-пісок	- 27,0
патока	- 13,5
згущене молоко	- 8,3
масло вершкове	- 17,2
агар	- 0,4
яєчний білок	- 4,8
кислота лимонна	- 0,18
ароматизатор	- 0,03.

Недоліком даного способу є те, що корпуси цукерок можна формувати тільки методом відливи або розмазуванням, вистоюванням корпусів протягом 24 годин, що не дає змогу механізувати процес їх виробництва.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кремово-збивних цукерок з комбінованим корпусом з структурно - механічними власти-

востями, які дають змогу для формування корпусів цукерок методом ко-екструзії, спробувати механізувати технологічний процес їх виробництва, поліпшити їх органолептичні показники та харчову цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що кремово-збивні цукерки з комбінованим корпусом "Колібри - приз", містять шоколадну глазур, цукор-пісок, патоку, згущене молоко, кислоту лимонну та ароматизатор. Згідно корисної моделі в якості основних структуроутворювачів кремово-збивної цукеркової маси використовують пектин та карагенан, поверхнево-активну речовину, рослинний жир, сухе молоко, спирт у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

шоколадна глазур	- 20-28
цукор-пісок	- 25-32
патока	- 10-22
згущене молоко	- 6-10
кислота лимонна	- 0,1-0,5
ароматизатор	- 0,01-0,05
пектин	- 0,4-1,4
карагенан	- 0,4-1,4
поверхнево-активна речовина	- 0,03-0,09
рослинний жир	- 3-7
сухе молоко	- 13-23
спирт	- 0,05-0,07.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-

U

14522

UA

ваними ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Для формування певної структури кремове-збивних цукеркових мас, які можливо формувати методом ко-екструзії необхідно, щоб вона мала більш стійку піноутримуючу та формоутримуючу здатність. З цією метою замість основних структуроутворювачів кремове-збивних мас піноутворювача - яєчного білку та драглеутворювача - агару, нами запропоновано використовувати пектин та карагенан, в якості стабілізатора структури - поверхнево-активну речовину (тригліцерид стеаринової кислоти), в якості додаткового структуроутворювача, який дозволяє формувати масу методом ко-

екструзії - сухе молоко.

Даний склад рецептурних компонентів дає змогу отримати кремове-збивну цукеркову масу з структурно-механічними властивостями згідно вимогам формування методом ко-екструзії.

Приклад отримання продукту:

При приготуванні кремове-збивних цукерок з комбінованим корпусом "Колібри - приз" уварювали цукрово-патоковий сироп додавали карагенан та цукрово-пектиновий сироп збивали протягом 15-20 хвилин. В збиту масу додавали рослинний жир та поверхнево-активну речовину та решту компонентів - масу збивали протягом 10 хвилин.

Приклад	Каррагенан	Пектин	ПАР	Сухе молоко	Висновки
Приклад 1	0,4	0,4	0,03	13	Низька міцність корпусів цукерок, нечіткий малюнок
Приклад 2	0,5	0,5	0,04	15	Цукеркова маса пластична, джгути формуються правильної форми з чітким малюнком
Приклад 3	0,6	0,6	0,06	17	
Приклад 4	0,8	0,8	0,08	19	
Приклад 5	1,4	1,4	0,09	23	Цукеркова маса погано формується на шнековому ко-екструдері