



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55322 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ

1

2

(21) u201006766

(22) 01.06.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ОБОЛКІНА ВІРА ІЛЛІВНА, КИЯНИЦЯ СВІТ-  
ЛАНА ГЕННАДІЇВНА, КРАПИВНИЦЬКА ІРИНА  
ОЛЕКСІЇВНА, ВАЙСЕРО ОЛЬГА ОЛЕКСАНДРІВ-  
НА, ДЗЮМЕНКО ОЛЬГА АНАТОЛІЇВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Збивні цукерки, що містять цукор-пісок, патоку, яєчний білок, кислоту лимонну, ароматизатор, воду, які відрізняються тим, що як основні струк-

туроутворювачі збивної структури використовуються морквяно-яблучне пюре та високометоксильований пектин, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор-пісок	50-60
патока	15-25
морквяно-яблучне пюре	10-30
високометоксильований пектин	0,5-1,0
кислота лимонна	0,1-0,7
яєчний білок	0,5-1,5
ароматизатор	0,01-0,05
вода	решта.

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

Відомі збивні цукерки типу "Суфле" в рецептурі корпусу яких входить цукор - пісок, патока, агар, підварка фруктово-ягідна, яєчний білок, ароматизатор, барвники, вода (Рецептури на конфети і ірис. - М.: Пищевая промисленность, 1871)

Співвідношення компонентів, %:

Цукор-пісок	44,85
Патока	22,45
Агар	1,1
Фруктова підварка	23,0
Яєчний білок	6,4
Кислота лимонна	0,4
Наливка «Запіканка»	1,5
Есенція	0,07
Барвники	0,23.

Недоліком даної виробів є те, що отримані цукерки мають високу собівартість, формуються напівмеханічним способом - відливанням.

В основу корисної моделі поставлена задача створення збивних цукерок з поліпшеними органолептичними показниками та високою харчовою цінністю, зменшити витрати драглеутворювача, знизити собівартість цукерок.

Поставлена задача вирішується тим, що збивні цукерки містять цукор-пісок, патоку, яєчний білок, кислоту лимонну, ароматизатор, воду. Згідно корисної моделі в якості основних структуроутворювачів збивної структури використовується морквяно-яблучне пюре та високометоксильований пектин, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

Цукор-пісок	50-60
Патока	15-25
Морквяно-яблучне пюре	10-30
Високометоксильований пектин	0,5-1,0
Кислота лимонна	0,1-0,7
Яєчний білок	0,5-1,5
Ароматизатор	0,01-0,05
Вода	решта.

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

Для підвищення харчової цінності, поліпшення органолептичних властивостей, а також можливості формування цукерок методом екструзії, нами запропоновано використовувати суміш яблучного та морквяного пюре та високометоксильованого пектину. Низькометоксильований пектин, який міститься в купажній суміші яблучного і морквяного

(19) UA (11) 55322 (13) U

пюре, в поєднанні з високометоксильованим пектином, дозволяє знизити витрати драглеутворювача, що дозволяє знизити собівартість виробу.

Приклад отримання продукту:

При приготуванні збивних цукерок суміш морквяно-яблучного пюре з пектином збивали з яєчним

білком, потім заварювали при збиванні цукрово-патоковим сиропом. В збиту суміш додавали решту компонентів - суміш збивали 5-10 хвилин.

Приклад складу збивних цукерок наведено в таблиці.

Таблиця

Приклад	Високометоксильований пектин	Морквяно-яблучне пюре	Висновки
Приклад 1	0,4	24	Низька формоутримуюча здатність цукеркової маси, корпуси цукерок розпливаються
Приклад 2	0,5	22	Цукеркова маса з високою формоутримуючою здатністю, корпуси цукерок формуються правильної форми
Приклад 3	0,8	20	
Приклад 4	1,0	18	
Приклад 5	1,1	15	Цукеркова маса зтяжної структури, погано формується

Технічним результатом є створення збивних цукерок з поліпшеними органолептичними показниками та високою харчовою цінністю, зменшення

витрат драглеутворювача, зниження собівартості цукерок.