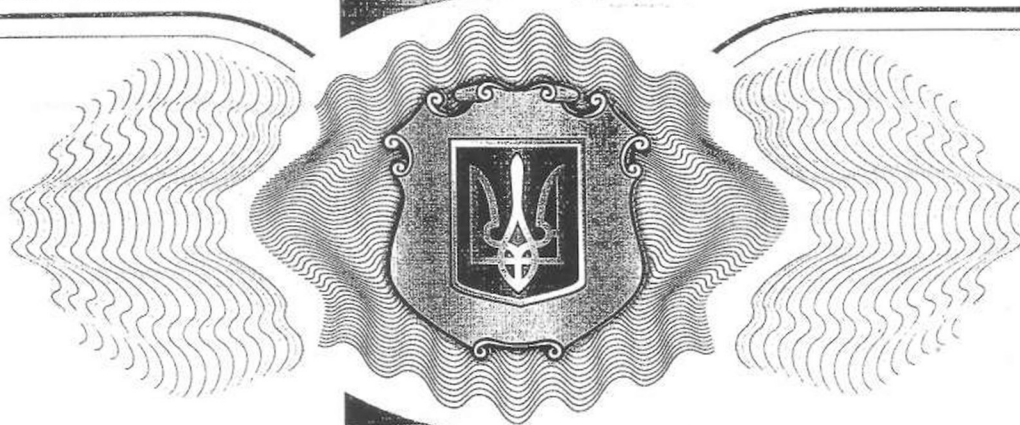


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 59325

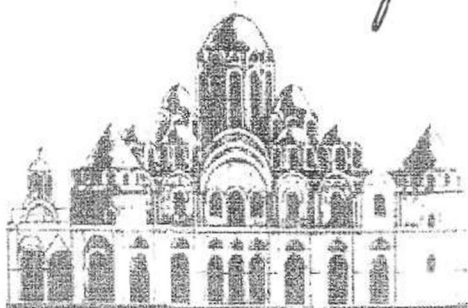
ПОМАДНО-КРЕМОВА ЦУКЕРКА З КОМБІНОВАНИМ
КОРПУСОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 10.05.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



- (21) Номер заявки: **u 2010 12736**
- (22) Дата подання заявки: **27.10.2010**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.05.2011**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.05.2011, Бюл. № 9**

- (72) Винахідники:
Оболкіна Віра Іллівна, UA,
Кияниця Світлана
Геннадіївна, UA,
Крапивницька Ірина
Олексіївна, UA,
Каліновська Тетяна
Віталіївна, UA

- (73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

- (54) Назва корисної моделі:

ПОМАДНО-КРЕМОВА ЦУКЕРКА З КОМБІНОВАНИМ КОРПУСОМ

- (57) Формула корисної моделі:

Помадно-кремова цукерка з комбінованим корпусом, що містить цукрову пудру, рослинний жир, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції та воду, яка відрізняється тим, що як основні структуроутворювачі помадно-кремової маси використовують морквяну пасту та овочево-фруктово-ягідні пектиновмісні пасти, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

цукрова пудра	15-25
рослинний жир	10-20
пектин	0,5-4,5
молочні продукти	25-34
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,06
морквяна паста	5-15
овочево-фруктово-ягідні	
пектиновмісні пасти	10-20
вода	решта.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **59325** (13) **U**
(51) МПК (2011.01)
A23G 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під
відповідальність
власника
патенту**(54) ПОМАДНО-КРЕМОВА ЦУКЕРКА З КОМБІНОВАНИМ КОРПУСОМ**

1

2

(21) u201012736

(22) 27.10.2010

(24) 10.05.2011

(46) 10.05.2011, Бюл. № 9, 2011 р.

(72) ОБОЛКІНА ВІРА ІЛЛІВНА, КИЯНИЦЯ СВІТ-
ЛАНА ГЕННАДІЇВНА, КРАПИВНИЦЬКА ІРИНА
ОЛЕКСІЇВНА, КАЛІНОВСЬКА ТЕТЯНА ВІТАЛІЇВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Помадно-кремова цукерка з комбінованим
корпусом, що містить цукрову пудру, рослинний
жир, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну,
есенції та воду, яка відрізняється тим, що як ос-
новні структуроутворювачі помадно-кремової масивикористовують морквяну пасту та овочево-
фруктово-ягідні пектиновмісні пасти, у такому спів-
відношенні сировинних інгредієнтів, %:

цукрова пудра	15-25
рослинний жир	10-20
пектин	0,5-4,5
молочні продукти	25-34
кислота лимонна	0,08-0,1
есенції	0,06
морквяна паста	5-15
овочево-фруктово-ягідні пек- тиновмісні пасти	10-20
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до кондитерського виробницт-
ва, до виробництва цукерок.Відомі кремово-збивні цукерки з комбінованим
корпусом в рецептуру яких входить цукор-пісок,
рослинний жир, желатин, низькометаксильований
пектин, молочні продукти, фруктова сировина
(Пат. №27778 Україна, МПК (2006) A23G3/00 Фру-
ктові кремово-збивні цукерки з комбінованим кор-
пусом / В.І. Оболкіна, С.Г. Кияниця, - Заявл.
20.07.2007; Опубл. 12.11.2007, Бюл. №18.)

Співвідношення компонентів, %:

Глазур	20-30
Цукор-пісок	28-45
Патока	10-25
Рослинний жир	3-5
Кислота лимонна	0,1-0,5
Спирт	0,05-0,07
Желатин	0,5-2,0
Поверхнево-активна речовина	0,06-0,14
Низькометаксильований пектин	0,5-1,0
Фруктова підварка	5-25
Фруктово-ягідний порошок	3-12
Сухе молоко	15-25
Есенції	0,04
Вода	решта

Недоліком даних виробів є те, що отримані цу-
керки мають підвищену калорійність та приготу-
вання кремово-збивної цукеркової маси зв'язано з
енергозатратами на уварювання цукрово-
патокового сиропу.В основу корисної моделі поставлена задача
створення помадно-кремових цукерок з комбіно-
ваними корпусами, що дозволяє створити нові
цукерки з поліпшеними органолептичними пока-
зниками, підвищеною харчовою цінністю, подовже-
ним терміном зберігання, знизити собівартість цу-
керок та енергозатрати на їх виготовлення.Поставлена задача вирішується тим, що по-
мадно-кремові цукерки з комбінованими корпусами
містять цукрову пудру, рослинний жир, пектин,
молочні продукти, кислоту лимонну, есенції. Згідно
корисної моделі в якості основних структуроутво-
рювачів помадно-кремової маси використовується
овочева морквяна паста та овочево-фруктово-
ягідні пектиновмісні пасти у такому співвідношенні
сировинних інгредієнтів, %:

Цукрова пудра	15-25
Рослинний жир	10-20
Пектин	0,5-4,5
Молочні продукти	25-34
Кислота лимонна	0,08-0,1
Есенції	0,06
Морквяна паста	5-15
Овочево-фруктово-ягідні пектинов- місні пасти	10-20
Вода	решта

Причиною-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним результатом поля-
гає в наступному.Для створення певної структури помадно-
кремових цукеркових мас на основі дрібнодиспер-(13) **U**(11) **59325**(19) **UA**

сної цукрової пудри в якості основних структуроутворювачів запропоновано під час приготування молочної маси використовувати морквяну пасту з підвищеним вмістом низькометоксильованого пектину в поєднанні з молочними продуктами; при приготуванні фруктової маси використовувати овочево-фруктово-ягідні пектиновмісні пасту з підвищеним вмістом низькометоксильованого пектину, які містять суміш яблучного пюре, вичавок буряка та яблука. Пектиновмісна сировина має підвищену вологоутримуючу здатність, підвищує в'язкість цукрової маси, збільшує граничну напругу зсуву та формоутримуючу здатність, що дає змогу формувати помадно-кремові цукеркові маси методом ко-екструзії та знизити енергозатрати на їх виготовлення. Крім того, додавання морквяної та овочево-фруктово-ягідних пектиновмісних паст з підвищеним вмістом низькометоксильованого пектину дає змогу поліпшити органолептичні показни-

ки, підвищити харчову цінність, подовжити термін зберігання, знизити собівартість цукерок.

Приклад отримання продукту:

Приготування фруктової маси. У змішувач завантажують сировину у такій послідовності: рослинний жир пластифікують протягом 5-10 хв., $\frac{1}{2}$ частини рецептурної кількості цукрової пудри додають до овочево-фруктово-ягідної пектиновмісної пасту, перемішують протягом 15-30 хв. В отриману суміш додають пектиновий розчин, перемішують протягом 5-10 хв., після чого додають залишки цукрової пудри та решту компонентів за рецептурою. Отриману масу вистояють протягом 60-120 хв. та подають на формування.

Під час приготування молочної маси використовують морквяну пасту з підвищеним вмістом низькометоксильованого пектину в поєднанні з молочними продуктами.

Таблиця

Приклад	Овочево-фруктово-ягідна пектиновмісна паста	Морквяна паста з підвищеним вмістом низькометоксильованого пектину	Висновки
Приготування молочної помадно-кремової маси			
Приклад 1	-	4,0 - 5,0	Низька структуроутворююча здатність маси, корпуси розпливаються
Приклад 2	-	5,0-15,0	Цукеркова маса з високою структуроутворюючою здатністю, корпуси формуються правильної форми
Приклад 3	-	15,0-17,0	Цукеркова маса зтяжної структури, погано формується
Приготування фруктової помадно-кремової маси			
Приклад 4	9,0-10,0	-	Низька структуроутворююча здатність маси, корпуси розпливаються
Приклад 5	10,0-20,0	-	Цукеркова маса з високою структуроутворюючою здатністю, корпуси формуються правильної форми
Приклад 6	20,0-22,0	-	Цукеркова маса зтяжної структури, погано формується

Технічним результатом є створення помадно-кремових цукерок з комбінованими корпусами, що дозволяє створити нові цукерки з поліпшеними органолептичними показниками, високою харчо-

вою цінністю, подовженим терміном зберігання, зниженою собівартістю, знизити енергозатрати на їх виготовлення.