



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55210 (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 З ПЕКТИНОВІСНИМ ГАРБУЗОВИМ ПЮРЕ

1

2

(21) u201006003

(22) 18.05.2010

(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, ЛИСОГОР ОЛЕНА АРТУРІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Збивні цукерки з пектиновісним гарбузовим
пюре, що містять глазур, цукор-пісок, патоку, же-
латин-структуруювач, кислоту лимонну, які
відрізняються тим, що як структуруювачзбивної структури використовується яечний білок
та додатково використовується пектиновісне гар-
бузове пюре, молоко сухе, есенції, у такому спів-
відношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

глазур	15-20
цукор-пісок	49-58
патока	15-20
желатин	1,0-1,4
кислота лимонна	0,06-0,1
яечний білок	6,0-8,0
гарбузове пюре	7,0-11,0
молоко сухе	1,0-2,0
есенції	0,01
вода	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до кондитерського виробницт-
ва, до виробництва цукерок.Відомі цукерки з кремово-збивним корпусом
типу "Мулаточка" в рецептуру яких входить глазур,
цукор-пісок, патока, згущене молоко, рослинний
жир, кислота лимонна, спирт, желатин, карагенан,
поверхнево-активна речовина, сироватка, какао-
порошок, вода [Пат. № 11670 Україна, МПК (2006)
A23G 3/00 Кремово-збивні цукерки з комбінованим
корпусом "Мулаточка" / В.І. Оболкіна, С.Г. Кияни-
ця, А.М. Дорохович - Заявл. 20.04.2005; Оpubл.
16.01.2006, Бюл. № 1.]

Співвідношення компонентів, %:

Глазур	20-30
Цукор-пісок	28-45
Патока	10-25
Згущене молоко	15-30
Рослинний жир	3-7
Кислота лимонна	0,1-0,5
Спирт	0,05-0,07
Желатин	1,5-3,5
Карагенан	0,6-1,4
Поверхнево-активна речовина	0,06-0,14
Сироватка	15-30
Какао-порошок	6-15
Вода	решта.

Недоліком даного способу є те, що отримані
цукеркові маси мають низьку піноутримуючу здат-
ність та високу калорійність.В основу корисної моделі поставлена задача
створення збивних цукерок з пектиновісним гар-
бузовим пюре, що дозволяє створити нові цукерки
з поліпшеними органолептичними показниками та
харчовою цінністю, низькою калорійністю, підви-
щеною піноутримуючою здатністю, знизити собі-
вартість цукерок.Поставлена задача вирішується тим, що збив-
ні цукерки з пектиновісним гарбузовим пюре міст-
ять глазур, цукор-пісок, патоку, желатин - струк-
туруювач, кислоту лимонну. Згідно корисної
моделі, як структуруювач збивної структури
використовується яечний білок та додатково вико-
ристовується пектиновісне гарбузове пюре, мо-
локо сухе, есенції у такому співвідношенні сиро-
винних інгредієнтів, мас. %:

Глазур	15-20
Цукор-пісок	49-58
Патока	15-20
Желатин	1,0-1,4
Кислота лимонна	0,06-0,1
Яечний білок	6,0-8,0
Гарбузове пюре	7,0-11,0
Молоко сухе	1,0-2,0
Есенції	0,01
Вода	решта.

(13) U

(11) 55210

(19) UA

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

Для формування певної структури збивних цукеркових мас, які можливо формувати методом розмазування необхідно, щоб вона більш стійку піноутворюючу здатність. З цією метою замість основних структуроутворювачів збивних мас - карагенану та желатину, нами запропоновано використовувати яєчний білок спільно з желатином, додатково використовувати пектиновмісне гарбузове пюре, молоко сухе, що дає змогу фор-

мувати збивні цукеркові маси методом розмазування.

Приклад отримання продукту:

При приготуванні збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре до суміші желатину та білку, які збивають у збивальній машині протягом 5-8 хв. додають пектиновмісне гарбузове пюре та тоненькою цівкою уварений цукрово-патоковий сироп. Після отримання стійкої пишної збивної маси при менших обертах збивальної машини додають молоко сухе, кислоту лимонну, есенції.

Приклад складу збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре наведено в таблиці.

Таблиця

Приклад	Яєчний білок	Желатин	Гарбузове пюре	Молоко сухе	Висновки
Приклад 1	4,0	0,8	5,0	0,5	Низька піноутворююча здатність збитої цукеркової маси, корпуси цукерок розпливаються
Приклад 2	6,0	1,0	7,0	1,0	Цукеркова маса з високою піноутримуючою здатністю, корпуси збивних цукерок правильної форми після формування цукерок
Приклад 3	7,0	1,2	9,0	1,5	
Приклад 4	8,0	1,4	11,0	2,0	
Приклад 5	10,0	1,6	13,0	2,5	Цукеркова маса затяжної структури, погано формується

Технічним результатом є створення збивних цукерок з пектиновмісним гарбузовим пюре, що дозволяє створити нові цукерки з поліпшеними

органолептичними показниками та харчовою цінністю, низькою калорійністю, підвищеною піноутримуючою здатністю знизити собівартість цукерок.