



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **149292** (13) **U**  
(51) МПК (2021.01)  
**A23G 3/00**

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО  
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2021 02539</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Божко Анастасія Юріївна (UA), Усатюк Світлана Іванівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>14.05.2021</b>	<b>(73)</b> Володілець (володільці): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>04.11.2021</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>03.11.2021, Бюл.№ 44</b>	

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОБЛЮВАЛЬНОЇ ПОМАДКИ З ПОРОШКОМ КЕРОБУ ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**(57)** Реферат:

Спосіб виробництва оздоблювальної помадки з порошком керобу для глазурування борошняних кондитерських виробів включає підготовку сировини, уварювання цукрового сиропу до досягнення його температури 108 °С, додавання до отриманого сиропу підігрітої до 40-50 °С крохмальної патоки та уварювання до температури 115-117 °С, а наприкінці уварювання вводиться добавка з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С з наступним глазуруванням борошняних кондитерських виробів. Додатково проводять подрібнення цукру з наступним розчиненням цукрової пудри у нагрітій до 100 °С воді та уварюванням цукрового сиропу, в якості добавки використовують порошок керобу, корицю та ванільну есенцію у співвідношенні (6:1:0,5) - (8:1:0,5) з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С.

UA 149292 U



Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарювання, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для глазурування борошняних кондитерських виробів.

Відомий спосіб приготування помадки, який полягає у наступному: підготовка сировини, уварюванні цукру і води у співвідношенні 3:1 до температури 108 °С, додаванні до отриманого сиропу підігрітої до 50 °С крохмальної патоки, та уварювання до температури 115-117 °С, наприкінці уварювання додається какао-порошок та есенція, з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С та оздобленням кондитерських виробів [Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів, 2018 р., рецептура № 60, с. 50].

Недоліком є те, що помада шоколадна має високу цукромісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу приготування оздоблювальної помадки з підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю, а також розширенні асортиментного ряду кондитерських виробів зі збереженням високих органолептичних показників.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва оздоблювальної помадки з порошком керобу для глазурування борошняних кондитерських виробів включає підготовку сировини, уварювання цукрового сиропу до досягнення його температури 108 °С, додавання до отриманого сиропу підігрітої до 40-50 °С крохмальної патоки та уварювання до температури 115-117 °С, а наприкінці уварювання вводиться добавка з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С з наступним глазуруванням борошняних кондитерських виробів. Додатково проводять подрібнення цукру з наступним розчиненням цукрової пудри у нагрітій до 100 °С воді та уварюванням цукрового сиропу, в якості добавки використовують порошок керобу, корицю та ванільну есенцію у співвідношенні (6:1:0,5) - (8:1:0,5) з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С.

Вибір компонентів помадки сприяє підвищенню харчової та біологічної цінності, забезпеченню високих органолептичних показників.

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

Як компоненти для підвищення біологічної цінності було вибрано порошок керобу, корицю та ванільну есенцію.

Порошок керобу є подрібненими стручковими плодами вічнозеленого ріжкового дерева (*Ceratonia siliqua* L.) та є джерелом клітковини, пектину, кальцію, фосфору, калію, магнію, заліза, вітамінів, мінеральних речовин (Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи від 23.02.2012 р., № 05.03.02-03/13533). Окрім цього не містить жирів, кофеїну, натрію, тираміну і оксалатів, глютену. Дані характеристики керобу дозволяють розширити сферу використання оздоблювального напівфабрикату.

У кориці міститься від 0,5 до 10 % ефірної олії, яка підсилює її солодкий присмак і приємний запах. Вміст води в кориці 10-12 %, а мінеральних речовин 5 %. У складі кориці багато корисних елементів, серед яких коричний альдегід, еugenol, смоли, слиз, дубильні речовини, крохмаль, оксалат кальцію. В кориці присутні Ca, Mg, K, P, Na, Fe, Mn, Zn, також вітаміни B, C, E, PP. До її складу входить велика кількість вуглеводів, (перевищує вміст жирів і білків), дисахариди і моносахариди, насичені жирні кислоти. Кориця знижує вміст глюкози в крові, корисна для діабетиків має жарознижуючу, зігріваючу, протизапальну, протимікробну дію, зміцнює імунітет, має знеболюючі і антисептичні властивості.

Ванільна есенція сприяє поліпшенню апетиту та заспокійливо діє на нервову систему, сприяє активізації мозкової діяльності.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою та підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями і багатофункціональністю.

Спосіб здійснюється наступним чином:

Цукор просіюється через сито діаметром 2-3 мм з подальшим подрібненням у цукрову пудру. Цукрова пудра, порошок керобу та кориця просіюються через сито діаметром 1-1,5 мм. Патока крохмальна підігривається до температури 40-50 °С та фільтрується через сито діаметром 3 мм. Ванільна есенція фільтрується через сито діаметром 0,5 мм.

Цукрова пудра розчиняється у нагрітій до 100 °С воді та уварюється до досягнення температури 108 °С, і додаванні до отриманого сиропу підігрітої до 40-50 °С крохмальної патоки, та уварювання до температури 115-117 °С. Наприкінці уварювання додається добавка

як порошок керобу, кориці та ванільної есенції у співвідношенні (6:1:0,5) - (8:1:0,5) з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С, з наступним глазуруванням борошняних кондитерських виробів.

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів оздоблювальної помадки наведено у табл. 1.

5

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ п/п	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика
	Цукор	Патока	Порошок керобу	Кориця	Ванільна есенція	Вода		
1	45	7	5	1	0,5	41,5	100	Оздоблювальна помадка має недостатньо виражений смак, рідка консистенція
2	48	8	6	1	0,5	69,5	100	Оздоблювальна помадка має приємний смак
3	50	9	7	1	0,5	32,5	100	Оздоблювальна помадка має приємний смак, колір та пластичну консистенцію
4	52	10	8	1	0,5	28,5	100	Оздоблювальна помадка має приємний смак та насичений колір
5	55	11	9	1	0,5	23,5	100	Оздоблювальна помадка має надмірно виражений смак, консистенція занадто густа

Як видно з наведених в таблиці 1 даних найкращим складом помадки з порошком керобу є третій приклад.

Отриманий оздоблюваний напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, наведені у табл. 2, та харчову цінність, зазначену у табл. 3.

10

Таблиця 2

Органолептичні показники оздоблювальної помадки з порошком керобу

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Матова поверхня
Колір	Темно-коричневий
Смак	Приємний зі смаком кориці
Запах	Приємний з ароматом ванілі
Консистенція	Однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінність оздоблювальної помадки

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, кКал
Цукор	0	0	49,5	188,1
Патока крохмальна	0	0	7,0	26,6
Порошок керобу	0,28	0,07	3,1	13,5
Кориця	0,04	0,012	0,81	3,3
Ванільна есенція	0	0	0,2	0,8
Помадка з порошком керобу	0,32	0,08	60,6	232,3

Технічний результат полягає у створенні способу виробництва оздоблювальної помадки з порошком керобу для глазурування борошняних кондитерських виробів з підвищеною харчовою

15

цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю, а також розширенні асортиментного ряду кондитерських виробів зі збереженням високих органолептичних показників.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва оздоблювальної помадки з порошком керобу для глазурування борошняних кондитерських виробів, що включає підготовку сировини, уварювання цукрового сиропу до досягнення його температури 108 °С, додавання до отриманого сиропу підігрітої до 40-50 °С крохмальної патоки та уварювання до температури 115-117 °С, а наприкінці уварювання вводиться добавка з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С з наступним глазуруванням борошняних кондитерських виробів, який **відрізняється** тим, що додатково проводять подрібнення цукру з наступним розчиненням цукрової пудри у нагрітій до 100 °С воді та уварюванням цукрового сиропу, в якості добавки використовують порошок керобу, корицю та ванільну есенцію у співвідношенні (6:1:0,5) - (8:1:0,5) з наступним перемішуванням до однорідної маси та охолодженням отриманої помадки до температури 50-55 °С.