



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120722** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 06031</p> <p>(22) Дата подання заявки: 16.06.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2017, Бюл.№ 21</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кохан Олена Олександрівна (UA), Онофрійчук Оксана Сергіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНА ПОМАДНА МАСА

(57) Реферат:

Помадна маса складається з підсолоджувача та крохмальної патоки. Як підсолоджувач використовують глюкозу та фруктозу та додатково містить какао-порошок.

UA 120722 U

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

Відомі рецептури помадної маси, що складаються з цукру білого кристалічного та патоки крохмальної [Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий. - СПб: ГИОРД, 2000.- С.69]

5

Співвідношення рецептурних компонентів помадної маси, %:

цукор білий кристалічний 89,0
 крохмальна патока 11,0.

Недоліком цієї помади є те, що виготовлені з неї цукерки за рахунок швидкої втрати вологи під час зберігання набувають грубодисперсної структури, що погіршує якість цукерок в цілому, і тому такі цукерки мають незначний гарантійний термін зберігання. Окрім того за таким складом досить обмежений асортимент неглазурованих цукерок.

10

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити помадну масу - основу неглазурованих цукерок кристалічної структури, які б мали подовжений термін зберігання та розширювали б асортимент неглазурованих помадних цукерок, шляхом заміни цукру білого кристалічного на суміш цукрі - глюкози та фруктози, які краще засвоюються організмом людини, бо є моноцукрами. І виробі на основі цих цукрів можна рекомендувати для споживання дітям. Внесення какао порошку також дає можливість розширити асортимент цукерок з використанням даної помадної маси, подовжити термін зберігання цукерок, оскільки какао порошок виконує функцію вологоутримуючого агенту, та підвищити вміст вітамінів групи В, бета каротину, вітамінів А, Е, РР, мінералів та флаванолу, який покращує продуктивність роботи мозку.

15

Поставлена задача вирішується тим, що помадна маса містить підсолоджувач та патоку крохмальну. Згідно корисної моделі як підсолоджувач використовують фруктозу і глюкозу та додатково містить какао порошок у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

20

глюкоза 55,0-80,0
 фруктоза 12,0-20,0
 крохмальна патока 5,0-15,0
 какао порошок 3,0-8,0.

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

25

При виготовленні помадної маси з використанням суміші глюкози та фруктози на їх основі отримуються помадні цукерки дрібнокристалічної структури, які тривалий час зберігають свіжість. Внесення глюкози забезпечувало утворення кристалічної структури, а фруктозу використовували як вологоутримуючий агент, так як процес черствіння помадних мас пов'язаний з поступовим видаленням вологи з рідкої фази, її пересичення та виділення частини утворених кристалів глюкози в тверду фазу. Фруктоза дозволяє більш тривалий час консистенції цукерок залишатися м'якою.

30

До складу цукерок рекомендується вносити вологоутримуючий агент какао порошок, який не лише подовжує термін зберігання цукерок, а й надає виробам приємного смаку, запаху та кольору за рахунок чого відпадає необхідність додаткового внесення барвників та ароматизаторів. Також підвищується харчова цінність виробів, за рахунок наявності в какао порошку вітамінів групи В, А, Е, РР та мінеральних речовин: калію, заліза, кальцію, магнію, сірки, фосфору, цинку, хлору, міді, марганцю та фтору.

35

Приклади отримання продукту наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Глюкоза	53,0	57,0	70,0	80,0	90,0
Фруктоза	8,0	20,0	15,0	12,0	5,0
Патока крохмальна	27,0	15,0	9,0	5,0	4,0
Какао порошок	12,0	8,0	6,0	3,0	1,0
Висновки	Маса має аморфну консистенцію, не утворюється дрібнокристалічна патока	Помадна маса з високими органолептичними показниками та підвищеним вмістом поживних речовин, що має подовжений термін зберігання			Маса має грубокристалічну структуру, швидко висихає

40

Технічним результатом є отримання помадної маси на основі комбінації глюкози та фруктози, патоки крохмальної та какао порошку, ідо дозволяє вдосконалити рецептуру та отримати цукерки з помадними корпусами з підвищеною харчовою цінністю, покращеною структурою та органолептичними показниками, продовженим терміном зберігання.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Помадна маса, що складається з підсолоджувача та крохмальної патоки, яка **відрізняється** тим, що як підсолоджувач використовують глюкозу та фруктозу та додатково містить какао-порошок, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

10

глюкоза	57,0-80,0
фруктоза	12,0-20,0
патока крохмальна	5,0-15,0
какао-порошок	3,0-8,0.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601