



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103576** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 05450</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.06.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2015, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кохан Олена Олександрівна (UA), Вайсєро Ольга Олександрівна (UA), Тригуб Яна Олександрівна (UA), Гарбуз Марина Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ЦУКЕРКИ НА ОСНОВІ ЦУКРОВОЇ ПОМАДИ

(57) Реферат:

Цукерки на основі цукрової помади містять цукор білий кристалічний і крохмальну патоку. Вони додатково містять гуміарабік.

UA 103576 U

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

Відомі рецептури цукерок на основі цукрової помади, що складаються з цукру, патоки, смакових речовин та барвників (Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий. - СПб: ГИОРД, 2000. - С. 69)

5

Співвідношення рецептурних компонентів цукрової помади, %:

цукор білий кристалічний 87
 крохмальна патока 13.

Недоліком даних виробів є те, що такі цукерки швидко втрачають вологу під час зберігання, а це призводить до збільшення міцності корпусів, розмірів кристалів твердої фази, тобто до погіршення органолептичних характеристик виробів, і тому вони мають невеликий термін зберігання.

10

В основу корисної моделі поставлено задачу створити цукерки на основі цукрової помади з подовженим терміном зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що цукерки на основі цукрової помади містять цукор білий кристалічний і крохмальну патоку. Згідно з корисною моделлю цукрова помадна маса додатково містить гуміарабік у такому співвідношенні компонентів, %:

15

цукор білий кристалічний 75,0-94,0
 крохмальна патока 5,0-24,0
 гуміарабік 0,5-1,0.

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

При додаванні в рецептуру цукрової помади гуміарабіку можливо отримати помадну масу з більшою початковою масовою часткою вологи, причому волога в зразках цукерок буде в зв'язаному стані і видалятися буде повільно, що дозволить збільшити гарантійний термін зберігання цукерок на основі такої помади.

20

При дозуванні гуміарабіку в кількості менше ніж 0,5 % до маси помади (табл., приклад 1) спостерігається утворення цукрової помади, яка має значну частину твердої фази у вигляді кристалів сахарози, що погіршує якість готових виробів. Непаковані цукерки на основі цукрової помади, швидко втрачали вологу протягом перших 5 діб зберігання.

25

При дозуванні гуміарабіку кількості від 0,5 до 1 % до маси рецептурних компонентів помади (табл., приклад 2, 3, 4) він сприяє отриманню пластичної, дрібнодисперсної помади зі збільшеною часткою вологи, що легко формується способом відливання, а готові вироби зберігались в 2,5-3 рази довше, ніж зразки контролю, без погіршення консистенції і структури.

30

При дозуванні гуміарабіку в кількості більше 1 % до маси рецептурних компонентів помади (табл., приклад 5) спостерігається збільшення тривалості структуроутворення виробів у формах, а готові вироби мають грубокристалічну структуру, що погіршує їх якість.

Технічний результат полягає у створенні цукерок на основі цукрової помади з подовженим терміном зберігання, за рахунок використання гідроколоїду - гуміарабіку, що уповільнює процес "черствіння" помадних мас.

35

Таблица

Приклад	Дозування гуміарабіку до маси цукру білого кристалічного, %	Висновки
1	2	3
1	0,3	Спостерігається інтенсивне висихання непакованих помадних корпусів. Погіршується структура помади в процесі зберігання, вона стає грубодисперсною протягом 2 тижнів
2	0,5	Структура свіжовиготовленої цукрової помади дрібнокристалічна, помада пластична, легко формується шляхом відливання.
3	0,7	
4	1,0	Висихання непакованих помадних корпусів уповільнюється і перевищує в 2,5 рази термін зберігання контрольного зразка
5	1,3	Подовжується час структуроутворення виробів в формах. Структура цукрової помади є грубодисперсною, з кристалами, що відчужаються на смак

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Цукерки на основі цукрової помади, що містять цукор білий кристалічний і крохмальну патоку, які **відрізняються** тим, що додатково містять гуміарабік у такому співвідношенні компонентів,

5

цукор білий кристалічний	75,0-94,0
крохмальна патока	5,0-24,0
гуміарабік	0,5-1,0.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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