

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80287

ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ "ВИНОГРАДНА ФАНТАЗІЯ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **27.05.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) **UA**(51) **МПК (2013.01)**
A23G 3/00(21) Номер заявки: **u 2012 12512**(22) Дата подання заявки: **02.11.2012**(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **27.05.2013**(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **27.05.2013,**
Бюл. № 10

(72) Винахідники:

Каліновська Тетяна
Віталіївна, UA,
Оболкіна Віра Іллівна, UA,
Кияниця Світлана
Геннадіївна, UA,
Крапивницька Ірина
Олексіївна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ "ВИНОГРАДНА ФАНТАЗІЯ"

(57) Формула корисної моделі:

Збивні цукерки, що містять глазур, цукор-пісок, патоку, підварку, пектин, воду, які відрізняються тим, що пектин використовують високометоксильований, підварку використовують з виноградних вичавок, та додатково використовують яєчний білок та смако-ароматичну добавку, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

глазур	20-30
цукор-пісок	25-45
патока	10-20
високометоксильований пектин	0,3-1,0
підварка з виноградних вичавок	10-25
яєчний білок	5,0-6,5
смако-ароматична добавка	0,05-0,1
вода	решта.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA (11) 80287 (13) U
(51) МПК (2013.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 12512	(72) Винахідник(и): Каліновська Тетяна Віталіївна (UA), Оболкіна Віра Іллівна (UA), Кияниця Світлана Геннадіївна (UA), Крапивницька Ірина Олексіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.11.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.05.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.05.2013, Бюл.№ 10	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ "ВИНОГРАДНА ФАНТАЗІЯ"

(57) Реферат:

Збивні цукерки містять глазур, цукор-пісок, патоку, підварку, пектин, воду, високометоксилізований пектин, підварку з виноградних вичавок, яєчний білок та смако-ароматичну добавку.

UA 80287 U

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

- 5 Відомі цукерки з кремово-збивним корпусом, в рецептуру яких входить кондитерська глазур, цукор-пісок, патока, рослинний жир, кислота лимонна, спирт, желатин, низькометоксильований пектин, фруктовий підвар, поверхнево-активна речовина, сухе молоко, фруктовно-ягідний порошок, вода (Патент України № 27778, МПК A23G 3/00, 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
низькометоксильований	
пектин	0,5-1,0
фруктовий підвар	5-25
поверхнево-активна	
речовина	0,06-0,14
сухе молоко	5-20
фруктивно-ягідний порошок	3-12
вода	решта.

- 10 Недоліком даного способу є те, що кремова збивна цукеркова маса має низьку піноутворювальну здатність, недостатню густину, внаслідок чого її неможливо відформувати методом відсаджування (екструзії).

- В основу корисної моделі поставлена задача створення збивних цукерок, що дозволяє створити нові цукерки з підвищеною піноутворювальною та формоутворювальною здатністю, достатньою густиною, які можливо формувати методом відсаджування (екструзії), з поліпшеними органолептичними показниками, збагаченими біологічно активними речовинами, з низькою калорійністю.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що збивні цукерки "Виноградна фантазія" містять глазур, цукор-пісок, патоку, підварку, пектин, воду. Згідно з корисною моделлю, пектин використовують високометоксильований, підварку використовують з виноградних вичавок, додатково використовують яєчний білок та смако-ароматичну добавку, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

глазур	20-30
цукор-пісок	25-45
патока	10-20
високометоксильований	
пектин	0,3-1,0
підварка з виноградних	
вичавок	10-25
яєчний білок	5,0-6,5
смако-ароматична добавка	0,06-0,1
вода	решта.

- 25 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

- Для формування певної структури збивної цукеркової маси, яку можливо формувати методом екструзії необхідно, щоб вона мала більш стійку піноутворювальну та формоутримувальну здатність. З цією метою як структуроутворювачі нами запропоновано використовувати яєчний білок, високометоксильований пектин та підварку з виноградних вичавок, яка має вологоутримувальні властивості, за рахунок вмісту у складі виноградного високометоксильованого пектину та харчових волокон, що дає змогу формувати збивні цукеркові маси методом екструзії.

- 30 Аналіз хімічного складу винограду та продуктів його переробки показав, що з точки зору вмісту біологічно цінних компонентів - харчових волокон, пектинових речовин, поліфенолів,

вітамінів, мінеральних та інших речовин, найбільш перспективною і дешевою сировиною є виноградні вичавки.

Позитивний вплив пектинових речовин, харчових волокон та поліфенольних речовин винограду створює передумови для використання продуктів переробки винограду при виробництві кондитерських виробів, зокрема цукерок, для підвищення їх харчової цінності, поліпшення структури, подовженню терміну зберігання.

Яєчний білок використовували як піноутворювач. Для утворення більш тонкого фруктового аромату використовували смако-ароматичну добавку.

Приклад отримання продукту:

При приготуванні збивних цукерок уварювали цукрово-патоково-пектиновий сироп, збивали білкову масу. Змішували отриманий сироп з підваркою з виноградних вичавок та заварювали при безперервному збиванні білкову масу. Наприкінці збивання додавали смако-ароматичну добавку.

Приклад	Високометоксильований пектин	Підварка з виноградних вичавок	Висновки
Приклад 1	1,5	5	Низька піноутворювальна здатність цукрової маси, корпуси цукерок розпливаються
Приклад 2	1,0	10	Цукеркова маса з високою піноутримувальною здатністю, корпуси цукерок формуються правильної форми
Приклад 3	0,8	15	
Приклад 4	0,5	20	
Приклад 5	0,3	25	
Приклад 6	0,25	30	Цукеркова маса зтяжної структури, погано формується
Приклад 7	0,2	35	

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів використання підварки з виноградних вичавок та високоеретифікованого пектину дає змогу формувати збивні цукеркові маси методом екструзії та можливість отримати вироби з подовженим терміном зберігання поліпшеними органолептичними показниками та харчовою цінністю.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Збивні цукерки, що містять глазур, цукор-пісок, патоку, підварку, пектин, воду, які відрізняються тим, що пектин використовують високометоксильований, підварку використовують з виноградних вичавок, та додатково використовують яєчний білок та смако-ароматичну добавку, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

глазур	20-30
цукор-пісок	25-45
патока	10-20
високометоксильований пектин	0,3-1,0
підварка з виноградних вичавок	10-25
яєчний білок	5,0-6,5
смако-ароматична добавка	0,05-0,1
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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

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