



УКРАЇНА

(11) 11670

(19) (UA)

(51) МПК (2006)
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на корисну модель

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

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) u 2005 03782

(22) 20.04.2005

(24) 16.01.2006

(46) 16.01.2006. Бюл. № 1

(72) Оболкіна Віра Іллівна, Кияниця Світлана Геннадіївна, Дорохович Антонела
Миколаївна

(73) Національний університет харчових технологій

(54) КРЕМОВО-ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ З КОМБІНОВАНИМ КОРПУСОМ "МУЛАТОЧКА"



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КРЕМОВО-ЗБИВНІ ЦУКЕРКИ З КОМБІНОВАНИМ КОРПУСОМ "МУЛАТОЧКА"

1

2

(21) u200503782

(22) 20.04.2005

(24) 16.01.2006

(46) 16.01.2006, Бюл. №1, 2006р.

(72) Оболкіна Віра Іллівна, Кияниця Світлана Геннадіївна, Дорохович Антонела Миколаївна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Кремово-збивні цукерки з комбінованим корпусом, що містять глазур, цукор-пісок, патоку, згущене молоко, рослинний жир, кислоту лимонну, спирт, які відрізняються тим, що як основні структуроутворювачі кремово-збивної структури використовуються желатин та карагенан, поверхнево-активна речовина, сироватка та какао-порошок у

такому співвідношенні сировинних інгредієнтів,
мас. %:

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.

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

Відомі цукерки з кремово-збивними корпусами типу "Пташине молоко" в рецептуру яких входить шоколадна глазур, цукор-пісок, патока, масло вершкове, згущене молоко, яєчний білок, агар, кислота лимонна, спирт, ванілін, есенції, вода [збірник рецептур "Рецептури на конфети и ирис" Москва ПП 1971, с.255].

Співвідношення компонентів, %:

Шоколадна глазур	37
Цукор-пісок	25
Патока	12,7
Масло вершкове	13
Згущене молоко	7,7
Яєчний білок	4,1
Агар	0,35
Кислота лимонна	0,17
Спирт	0,06
Ванілін	0,03
Есенції	0,04
Вода	решта

Недоліком даного способу є те, що отримані цукеркові маси можна формувати методом відливання, або розмазуванням.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кремово-збивних цукерок з комбінованим корпусом "Мулаточка", що дозволяє створити нові цукерки з поліпшеними органолептичними

показниками та харчовою цінністю, спростити технологічний процес їх виробництва за рахунок можливості формування цукерок методом ко-екструзії.

Поставлена задача вирішується тим, що кремово-збивні цукерки з комбінованим корпусом "Мулаточка", містять глазур, цукор-пісок, патоку, згущене молоко, рослинний жир, кислоту лимонну, спирт та есенції. Згідно корисної моделі як основні структуроутворювачі кремово-збивної структури використовується желатин та карагенан, поверхнево-активна речовина, сироватка та какао-порошок у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

Глазур	25-30
Цукор-пісок	50-60
Патока	20-35
Згущене молоко	20-30
Рослинний жир	3-7
Кислота лимонна	0,1-0,5
Спирт	0,05-0,07
Есенції	0,01-0,05
Желатин	1,5-3,5
Карагенан	0,6-1,4
Поверхнево-активна речовина	0,06-0,14
Сироватка	15-30
Какао-порошок	9-15
Вода	решта

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

Для формування певної структури кремозбивних цукеркових мас, які можливо формувати методом ко-екструзії необхідно, щоб вона мала більш стійку піноутримуючу та формоутримуючу здатність. З цією метою замість основних структуроутворювачів кремозбивних мас - яєчного білку та цукрово-агаро-патокового сиропу, нами запропоновано використовувати желатин та карагенан, як стабілізатор структури - поверхнево-активну речовину, як додаткові вологовтримуючі структуроутворювачі, які дозволяють формувати

масу методом ко-екструзії, - сироватку та какао-порошок.

Приклад отримання продукту:

При приготуванні кремозбивних цукерок з комбінованим корпусом "Мулаточка" уварювали цукрово-патоковий сироп додавали карагенан та желатин, суміш збивали протягом 15-20 хвилин. В взбиту суміш додавали суміш жиру та поверхнево-активної речовини (тригліцериду) та решту компонентів - суміш збивали 10 хвилин.

Таблиця

Приклад	Карагенан	Желатин	ПАР	Сироватка	Какао-порошок	Висновки
Приклад 1	0,6	1,5	0,06	15	9,0	Низька міцність корпусів цукерок, нечіткий малюнок
Приклад 2	0,8	2,0	0,08	17	10,0	Цукеркова маса пластична, джгути формуються правильної форми з чітким малюнком
Приклад 3	1,0	2,5	0,1	20	12,0	
Приклад 4	1,2	3,0	0,12	23	14,0	
Приклад 5	1,4	3,5	0,14	25	15,0	Цукеркова маса погано формується на шнековому ко-екструдері