



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118393** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23G 3/00**

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00614</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>23.01.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.08.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.08.2017, Бюл.№ 15</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Кохан Олена Олександрівна (UA), Вайсеро Ольга Олександрівна (UA), Оболкіна Віра Іллівна (UA), Непомняща Наталія Юріївна (UA), Денисенко Ірина Сергіївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) ПОМАДНА МАСА НА ОСНОВІ ПЮРЕ З ЯГІД ЖИМОЛОСТІ**

**(57) Реферат:**

Помадна маса на основі пюре з ягід жимолості містить цукор білий кристалічний, крохмальну патоку, пюре. Як пюре використовують пюре з ягід жимолості.

**UA 118393 U**



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

Відомими аналогом є рецептури помадної маси з використанням фруктово-ягідного пюре, що складаються з цукру білого кристалічного, патоки крохмальної, фруктово-ягідного пюре - яблучного, вишневого, полуничного [Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий. - СПб: ГИОРД, 2000. - С. 70].

Співвідношення рецептурних компонентів фруктової помадної маси, %

цукор білий кристалічний	82,0
крохмальна патока	8,0
фруктово-ягідне пюре	10,0.

Недоліком аналога є те, що при її виробництві передбачається використання обмеженого асортименту пюре з фруктів і ягід; що не містять достатньої кількості пектинових речовин, що виступають структуроутворювачами та вологоутримуючими інгредієнтами, що дозволяє виготовляти помаду тривалого терміну зберігання, з покращеною харчовою цінністю.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити помадну масу з використанням пюре з ягід жимолості, що є джерелом високомолекулярних вуглеводів - клітковини та пектину, цукру фруктози, органічних кислот - оцтової, яблучної, аскорбінової, вітамінів С, А, К, Е, РР, дубильних речовин. Застосування пюре з ягід жимолості дозволить збільшити його в рецептурі помади, тим самим дозволить зменшити калорійність виробу; наявність пектину та редуруючого цукру фруктози в пюре з ягід жимолості буде сприяти утворенню дрібнокристалічної структури помадної маси та буде запобігати швидкому черствінню помадної маси під час її зберігання, та надасть їй антиоксидантних та радіопротекторних властивостей.

Поставлена задача вирішується тим, що помадну масу готують на основі цукру білого кристалічного, патоки та пюре з ягід жимолості, у такому співвідношенні компонентів, %:

цукор білий кристалічний	75,0-90,0
крохмальна патока	5,0-15,0
пюре з ягід жимолості	5,0-20,0.

Використання пюре з ягід жимолості при виробництві цукрової помади, дозволяє отримувати високодисперсну помадну масу, що довго не висихає під час зберігання. Це обумовлене наявністю в пюре вологоутримуючих речовин - пектину та клітковини, що зв'язують вільну вологу рідкої фази помади і таким чином гальмують її видалення з виробів, а також гігроскопічного цукру - фруктози. За рахунок наявності значної кількості вологозв'язуючих речовин в пюре можливо виготовляти помаду з більшою часткою вологи ніж традиційна, що дозволить отримувати помадну масу зниженої собівартості та калорійності. Пюре з ягід жимолості є джерелом органічних кислот, флавоноїдів, антоціанів, а отже, при його застосуванні це виключає використання синтетичних барвників та ароматизаторів, а також дозволяє відмовитися від додаткового внесення в рецептури лимонної кислоти. Саме тому, за рахунок використання пюре з ягід жимолості при виробництві помадної маси можливо зменшити її собівартість зі збереженням високих органолептичних показників якості виробів. Також підвищується харчова цінність виробів, за рахунок наявності в пюре з ягід жимолості вітамінів С, А, К, Е, РР. Пюре містить велику кількість мінеральних речовин: особливо марганцю, заліза, калію.

Приклад отримання продукту наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Цукор білий кристалічний	73,0	75,0	72,5	80,0	92,0
Патока	4,0	5,0	12,5	15,0	4,0
Пюре з жимолості	23,0	20,0	15,0	5,0	4,0
Висновки	Маса має аморфну консистенцію, не утворюється дрібнокристалічна помада	Помадна маса з високими органолептичними показниками та підвищеним вмістом поживних речовин, що має подовжений термін зберігання			Маса має грубокристалічну структуру, швидко висихає

Технічним результатом є отримання помадної маси на основі пюре з ягід жимолості, що дозволяє вдосконалити рецептуру та отримати цукерки з помадними корпусами з підвищеною

харчовою цінністю, покращеною структурою та органолептичними показниками, продовженим терміном зберігання.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Помадна маса на основі пюре з ягід жимолості, що містить цукор білий кристалічний, крохмальну патоку, пюре, яка **відрізняється** тим, що як пюре використовують пюре з ягід жимолості, у такому співвідношенні компонентів, %:

цукор білий кристалічний	75,0-90,0
крохмальна патока	5,0-15,0
пюре з ягід жимолості	5,0-20,0.

---

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