УКРАЇНА

(19) UA (11) 120241 (13) C2

(51) МПК
A23G 3/48 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **a 2018 12593**

(22) Дата подання заявки: **18.12.2018**

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **25.10.2019**

(41) Публікація відомостей про заявку: **10.04.2019, Бюл.№ 7**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.10.2019, Бюл.№ 20**

(72) Винахідник(и):
Авраменко Максим Михайлович (UA),
Нєміріч Олександра Володимирівна (UA),
Ющенко Наталія Михайлівна (UA)

(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
UA 87545 U, 10.02.2014
UA 78251 U, 11.03.2013
RU 2115328 C1, 20.07.1998
RU 2256365 C1, 20.07.2005
RU 2517201 C1, 27.05.2014
RU 2560620 C1, 20.08.2015
Румянцева В.В. Технология кондитерского производства: конспект лекций для вузов /В.В. Румянцева. - Орел: ОрелГТУ, 2009. - 141 с. - С.52-53

(54) ЦУКЕРКА З ФРУКТОВИМ КОРПУСОМ "ВАТА"

(57) Реферат:

Винахід стосується цукерки з фруктовим корпусом, що містить курагу, мед, горіх, причому як горіх містить волоський горіх та додатково містить корицю, мускатний горіх, куркуму, кардамон, банан сушений, насіння соняшнику, моркву сушену, морські водорості.

UA 120241 C2

Винахід належить до харчової промисловості та може бути використаний у виробництві закладів ресторанного господарства, кондитерських цехах та підприємствах.

Відомі цукерки для спортсменів "Таємниця сили" (ПУ № 78251, опубліковано 11.03.2013, Бюл. № 5), що містять цукрову пудру, мед натуральний, молоко незбиране згущене з цукром, молоко сухе знежирене, курагу, виноград сушений, арахіс, глазур шоколадну, функціональну композицію "Таємниця сили", (до складу якої входить гемовітал, ретинол, токоферол, бурштинова кислота, гуарана, креатину моногідрат, аскорбінова кислота) та глазур шоколадну на поверхні.

Недоліком даної цукерки є використання цукрової пудри та шоколаду, що обмежує їх використання окремими категоріями населення.

В основу винаходу поставлена задача розширення асортименту кондитерських виробів створення цукерок з оригінальними органолептичними показниками без додавання цукру та шоколаду, виготовлену тільки з натуральних інгредієнтів, яка не містить барвників, ароматизаторів та підсолоджувачів штучного походження.

Поставлена задача вирішується тим, що цукерка з фруктовим корпусом містить курагу, мед, горіх. Згідно винаходу додатково використовується мускатний горіх, куркума, кардамон, як горіх використовується волоський горіх, та додатково містить банан сушений, насіння соняшнику, моркву сушену, морські водорості у наступному співвідношенні мас. %:

курага	37-46,6
мед	19,07-20,8
банан сушений	10,1-11,2
насіння соняшнику	9,5-10,5
морква сушена	4-5,1
волоський горіх	4,4-6,6
морські водорості	3,5-4,6
куркума	0,7-1,5
кориця	0,7-1
мускатний горіх	0,5-1
кардамон	0,3-0,7

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

Для розширення асортименту продуктів харчування та функціональної цінності продукту використовували мускатний горіх, корицю, кардамон.

Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікро- та макроелементів тощо. Додавання прянощів навіть у невеликих кількостях робить більш привабливим смак продукту, сприяє виділенню травних соків, нормалізації обміну речовин і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі.

Дозу внесення компонентів визначали за органолептичними показниками, що наведені у таблиці.

Корпусом для цукерки було обрано курагу, що містить комплекс макро- та мікроелементів, зокрема калію, магнію, мангану, фосфору, вітаміни В2, Е, РР, А та бета-каротин, вуглеводи - полісахариди (клітковину та пектинові речовини) та моносахариди (глюкозу та фруктозу).

Доза внесення кардамону склала (0,3-0,7) %, кориці (0,5-1) %, мускатного горіха (0,5-1) %, куркуми (0,7-1,5) %, яка є достатньою для забезпечення пряного смаку та аромату.

Доза внесення меду (19,7-20,8) %, що забезпечує необхідний рівень солодкості, що є властивим для даного продукту

Доза внесення банану сушеного(10,1-11,2) %, насіння соняшнику (9,5-10,5) %, моркви сушеної (4-5,1) % волоського горіху (4,4-6,6) %, що сприятиме підвищенню харчової цінності продукту та формуватиме органолептичні властивості.

Доза внесення морських водоростей (3,5-4,6) %, що збагачує продукт йодом у активній легкодоступній формі та не позначається на органолептичних властивостях цукерок.

Приклади складу наведено у таблиці.

Як видно з наведених в таблиці даних отриманий продукт (приклади № 2, 3 (оптимальний), 4) має оригінальні органолептичні показники та без цукру та шоколаду за рахунок введення натуральних солодких компонентів кураги та меду.

Одержана цукерка без додаткового введення цукру, що не містять шоколаду, барвників, ароматизаторів та інших компонентів штучного походження, має м'яку консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту кондитерських продуктів.

Таблиця

№ п/п	Масова частка, %												
	Кура-га	Мед	Ба-нан суше-ний	Насіння соняш-нику	Морк-ва суше-на	Во-лось-кий горіх	Мор-ські водо-рості	Кур-кума	Кори-ця	Мус-кат-ний горіх	Карда-мон	Смак та запах	Колір та консистенція
1	49,3	19,2	10	9	4	4	3	0,5	0,5	0,3	0,2	Сухофруктів з слабо вираженим пряним смаком	Помаран-чевий, м'яка з наявними часточками введених продуктів
2	46,6	19,7	10,1	9,5	4	4,4	3,5	0,7	0,7	0,5	0,3	Сухофруктів з слабо вираженим пряним смаком	Помаран-чевий, м'яка з наявними часточками введених продуктів
3	43	20	10	10	5	5	4	1	0,8	0,7	0,5	Сухофруктів з вира-женим пряним смаком	Помаран-чевий, м'яка з наявними часточками введених продуктів
4	37	20,8	11,2	10,5	5,1	6,6	4,6	1,5	1	1	0,7	Сухофруктів з занадто вираженим пряним смаком	Помаран-чений, м'яка з наявними часточками введених продуктів
5	39	15,5	11,5	11	5,5	7	5	2	1,2	1,3	1	Сухофруктів з занадто вираженим пряним смаком	Помаран-чевий, суха з наявними часточками введених продуктів

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Цукерка з фруктовим корпусом, що містить курагу, мед, горіх, яка **відрізняється** тим, що як горіх містить волоський горіх та додатково містить корицю, мускатний горіх, куркуму, кардамон, банан сушений, насіння соняшнику, моркву сушену, морські водорості, при такому співвідношенні, мас. %:

курага	37-46,6
мед	19,07-2,8
банан сушений	10,1-11,2
насіння соняшнику	9,5-10,5
морква сушена	4-5,1
волоський горіх	4,4-6,6
морські водорості	3,5-4,6
куркума	0,7-1,5
кориця	0,7-1
мускатний горіх	0,5-1
кардамон	0,3-0,7.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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