

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**  
**ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ**  
**НА ВИНАХІД**видається під  
відповідальність  
власника  
патенту**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКЕРОК З КОМБІНОВАНИМИ КОРПУСАМИ**

1

2

(21) 20031212250

(22) 24.12.2003

(24) 15.10.2004

(46) 15.10.2004, Бюл. № 10, 2004 р.

(72) Оболкіна Віра Іллівна, Кияниця Світлана Геннадіївна, Залевська Надія Олексіївна, Лебедева Лариса Миколаївна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва цукерок з комбінованими корпусами, що включає приготування цукеркових

мас для оболонки та начинки, формування комбінованих корпусів методом коекструзії, який відрізняється тим, що для оболонки використовують кремзбивну молочну цукеркову масу з додаванням суміші гідроколідів тваринного та рослинного походження в кількості 0,5-3,5%, а для начинки використовують кремзбивну фруктову цукеркову масу з додаванням суміші гідроколідів тваринного та рослинного походження в кількості 0,5-5,5%, а формування комбінованих корпусів здійснюють на валковому коекструдері.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва цукерок.

Відомий спосіб виробництва цукерок на основі дрібнодисперсних компонентів, який складається зі стадії приготування суміші рідких рецептурних компонентів, подрібнення цукру-піску в цукрову пудру, змішування суміші рідких рецептурних компонентів з рецептурною кількістю цукрової пудри протягом 3-5 хвилин, внесення вологоетримуючих добавок в кількості 5-10% до маси всіх рецептурних компонентів та формування цукерок ротаційним способом, (СССР а. с. №1358897 A23G3/00 ВНИИКП Ворошилоградская кондитерская фабрика заявка №3867756-30-13 заявл.07.02.85, опубл.15.12.87).

Недоліком цього способу є те, що структура цукерок дозволяє формувати вироби лише ротаційним способом, що не дозволяє отримати комбіновані корпуси, які складаються з двох різних цукеркових мас.

Найбільш близьким до заявленого способу є спосіб виробництва помадних цукерок, який передбачає приготування цукеркових мас для оболонки та начинки шляхом змішування дрібнодисперсної цукрової пудри, жиру, желатинового розчину та інших компонентів згідно складу та формування комбінованих корпусів методом коекструзії на шнековому ко-екструдері. (Оболкіна В.І., Кожанов Ю.Г., Сухой Л.А., Дагаєва М.І. Мож-

ливості екструзійної техніки. / Харчова та переробна промисловість №4 1997р.-с.24-25).

Недоліком цього способу є те, що використаний шнекового коекструдера не дозволяє формувати кремово-збивні цукеркові маси.

Завданням, на вирішення якого спрямовано винахід, є створення способу виробництва цукерок з комбінованими корпусами, який дає можливість формувати кремово-збивні цукеркові маси з різними смаковими характеристиками та кольоровим поєднанням.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва цукерок з комбінованими корпусами складається з приготування цукеркової маси для оболонки, приготування цукеркової маси для начинки, формування комбінованих корпусів методом коекструзії.

Згідно винаходу для оболонки використовується кремово-збивна молочна цукеркова маса, з додаванням суміші гідроколідів тваринного та рослинного походження в кількості 0,5-3,5%, для начинки використовується кремово-збивна фруктову цукеркова маса, з додаванням суміші гідроколідів тваринного та рослинного походження в кількості 0,5-5,5%, формування комбінованих корпусів здійснюється на валковому коекструдері.

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

Для формування кремово-збивних цукеркових мас методом ко-екструзії на валковому екструдері