



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112238** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)

A23G 3/34 (2006.01)

A23G 3/54 (2006.01)

A23G 3/48 (2006.01)

A23L 25/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 05604**

(22) Дата подання заявки: **24.05.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.12.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **12.12.2016, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Негрей Олена Володимирівна (UA),
Українець Анатолій Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

**Негрей Олена Володимирівна,
просп. Науки, 28, кв. 301, м. Київ, 03028
(UA),
Українець Анатолій Іванович,
вул. Лайоша Гавро, 2б, кв. 18, м. Київ,
04211 (UA)**

(54) СПОСІБ ГЛАЗУРУВАННЯ ЯДЕР ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ

(57) Реферат:

Спосіб глазурування ядер волоських горіхів включає підсушування та підсмажування горіхів, після цього нанесення глазури. При цьому проводять сухе підсушування ядер волоських горіхів гарячим повітрям на обладнанні безперервної дії, охолоджують, після цього ядра горіхів рівномірно подають транспортерною стрічкою на апарат сухого обсмажування з примусовою циркуляцією повітря, після обсмажування ядра волоського горіха охолоджують, рівномірно наносять глазур та охолоджують.

UA 112238 U

Корисна модель належить до харчової галузі, зокрема до кондитерської промисловості, і може використовуватися в технології приготування глазурованих кондитерських виробів з ядер волоських горіхів.

Відомо, що ядра волоських горіхів багаті вуглеводами, мінеральними речовинами, вітамінами, у білках ядра присутні всі незамінні амінокислоти, а в жирному маслі ненасичені жирні кислоти, що визначає виключно високі харчові, дієтичні, лікувально-профілактичні властивості цього продукту. Крім того вони містять біологічно активні речовини, які характеризуються великою фізіологічною активністю та відіграють роль стимуляторів функцій хворих органів, нормалізуючи їх діяльність. Але через підвищену крихкість плодів вони потребують специфічних умов при застосуванні їх у виробництві кондитерських виробів.

Відомий спосіб отримання глазурованих кондитерських виробів з горіхів (Патент Росії № 2372785, "Способ производства драже", МПК А23G3/34), в якому спочатку проводять підсушування або обсмажування до вологості 1-6 % горіхів макардамії. Після цього багаторазово циклічно наносять покриття на горіхи в дражировочному барабані протягом певного часу при певній швидкості обертання. Горіхи макардамії є твердими на дотик, з щільною структурою м'якоти горіха.

Недоліком цього способу є те, що він може застосовуватися лише для горіхів з твердою та щільною структурою. Його не можна застосовувати для крихких плодів, зокрема для ядер волоських горіхів.

Задачею корисної моделі є створення ефективного способу глазурування ядер волоських горіхів, покращення смакових якостей та збереження стійкості до окислення, що впливає на тривалість зберігання, а також забезпечення високої якості кондитерських виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі глазурування ядер волоських горіхів, що включає підсушування та обсмажування горіхів, після цього нанесення глазури, згідно з корисною моделлю, проводять сухе підсушування ядер волоських горіхів гарячим повітрям на обладнанні безперервної дії, охолоджують, після цього ядра горіхів рівномірно подають транспортерною стрічкою на апарат сухого обсмажування з примусовою циркуляцією повітря, після обсмажування ядра волоського горіха охолоджують, рівномірно наносять глазур та охолоджують.

Спосіб глазурування ядер волоських горіхів здійснюється наступним чином.

Відбирають половинки ядер волоського горіха, які повинні бути здорові, без пошкоджень, не згірклі, без тьмяних, зморщених частин, без стороннього запаху. Здійснюють сухе обсушування ядер волоського горіха гарячим повітрям на обладнанні безперервної дії, яке складається з двох камер термічної обробки - сушильної і охолодження. З завантажувального бункера ядра горіха рівномірно подають на транспортерну стрічку до апарата сухого обсмажування з примусовою циркуляцією повітря. Задачею обсмажування є покращення смакових якостей та збереження стійкості до окислення ядер волоських горіхів, що визначає тривалість їх зберігання. Процес обсмажування триває 8-12 хвилин при температурі 120-150 °С. Після обсмажування ядра горіха подають в зону охолодження. Після цього на ядра волоського горіха рівномірно наносять глазур. Після чого горіх подають в зону охолодження.

Таким чином, створений ефективний спосіб глазурування ядер волоських горіхів, покращені їх смакові якості та збережена стійкість до окислення, що визначає тривалість їх зберігання, а також забезпечена більш висока якість кондитерських виробів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб глазурування ядер волоських горіхів, що включає підсушування та підсмажування горіхів, після цього нанесення глазури, який **відрізняється** тим, що проводять сухе підсушування ядер волоських горіхів гарячим повітрям на обладнанні безперервної дії, охолоджують, після цього ядра горіхів рівномірно подають транспортерною стрічкою на апарат сухого обсмажування з примусовою циркуляцією повітря, після обсмажування ядра волоського горіха охолоджують, рівномірно наносять глазур та охолоджують.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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

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