

Корисна модель належить до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана як маргарин при виготовленні різноманітних кондитерських виробів з листового тіста, наприклад тортів, тістечок, печива і т.п.

Відомий, наприклад, [патент на корисну модель UA, №9113, (54) «Маргарин»], який містить саломас, пальмовий олеїн, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор і воду.

Також відомий [патент на винахід RU №2145169, (54) «Маргарин для слоёного теста»], який містить саломас, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор, лецитин, ароматизатор, барвник (каротин), сіль, кислоту і воду.

Патент RU №2145169 прийнятий за найближчий аналог.

Задачею корисної моделі є створення маргарину, який за своїми властивостями був би кращим за відомі й дозволяв:

- розділяти шари тіста та забезпечувати однорідність його структури;
- збільшувати об'єм та покращувати листову структуру випечених виробів;
- рівномірно розподілятися в тісті та полегшувати процес механічної обробки листового тіста;
- зберігати властивості тіста після розморожування;
- забезпечувати технологічно прийнятні строки зберігання напівфабрикатів та готових виробів.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що маргарин, який складається з саломасу, пальмової олії, соняшnikової олії, емульгатора, ароматизатора, лецитину, барвника, кислоти, солі і води, додатково містить консервант, а як саломас містить саломас марки 5.1, при співвідношенні інгредієнтів мас. %:

пальмова олія	22,0-30,0
соняшnikова олія	10,7-10,8
сіль	0,25-0,45
вода	19,2-19,5
емульгатор	до 0,8
лецитин	до 0,4
ароматизатор	до 0,03
барвник	до 0,2
кислота	до 0,025
консервант	до 0,05
саломас марки 5.1	решта.

при цьому,

як емульгатор, маргарин містить, наприклад, емульгатор марки Е 471 та/або емульгатор марки Е 475, де Е 471 - моно- і дигліцириди жирних кислот, Е 475 - ефіри полігліциридів і жирних кислот;

як барвник містить, наприклад, розчин бета-каротину 0,2 відсотковий;

як ароматизатор містить, наприклад, ароматизатор вершкового масла;

як кислоту містить, наприклад, молочну кислоту.

Технічним результатом корисної моделі є отримання маргарину, який забезпечує випічку високоякісних кондитерських виробів з листового тіста; покращує структуру виробів й уповільнює їхнє черствіння.

Виготовлення Маргарину «Слойка» для класичних листових виробів здійснюють наступним чином.

Для отримання грубої жирової суміші всі її компоненти зважують та подають у змішувач, де відбувається грубе перемішування у мішалці з регульованою частотою обертання.

Далі, з метою отримання високоякісної жирової суміші, грубу жирову суміш подають на переохолодження і одночасно виконувати при цьому механічну обробку, яка необхідна для руйнування кристалів, покращення структури на стадії застигання та одержання рівної пластичної консистенції, після чого жирову суміш подають до охолоджувача.

В охолоджувачі відбувається охолодження жиру, температура якого на виході з охолоджувача становить 10-20°C.

Для остаточного формування структури охолоджена суміш проходить через фільтри-структуратори і кристалізатори, де завершується процес кристалізації жиру, в результаті чого консистенція жиру стає суттєво пластичнішою.

Завершальними технологічними операціями є операції з фасування й упакування маргарину.