

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана, як маргарин при виготовленні різноманітних кондитерських виробів, наприклад 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 відомий за патентом RU №2145169 харчовий продукт, 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 3-1, при співвідношенні інгредієнтів мас. %:

- пальмова олія	38,0-42,0
- соняшnikова олія	8,7-8,8
- 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 3-1	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; покращує структуру виробів й уповільнює їхнє черствіння.

Виготовлення Маргарину «Слойка» для листового печива 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.