

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана, як маргарин при виготовленні різноманітних кондитерських виробів для домашньої випічки, наприклад тортів, тістечок, печива і т.п.

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

Також відомий [патент на винахід RU №2145169, (54) «Маргарин для слоєного теста»], який містить саломас, рослинну 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, рослинної олії, емульгатора, ароматизатора, лецитину, барвника, кислоти, солі і води, додатково містить консервант, а як саломас містить саломас марки 5.2 та саломас марки 3-1, як рослинну олію містить пальмову олію при співвідношенні інгредієнтів мас. %:

пальмова олія	29,0-48,1
саломас марки 3-1	18,0-30,8
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 5.2	решта.

при цьому,

як рослинну олію, маргарин містить, наприклад, пальмову олію 29,0-31,0мас % та соняшкову олію 8,7-8,8мас %;

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 домашньої випічки 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.