



УКРАЇНА

(19) UA (11) 13348 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23G 3/38

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЦУКЕРОК З ЖУВАЛЬНИМ ЕФЕКТОМ

1

2

(21) u200510675

(22) 11.11.2005

(24) 15.03.2006

(46) 15.03.2006, Бюл. № 3, 2006 р.

(72) Дорохович Антонела Миколаївна, Гавва Олена Олександрівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Спосіб виробництва цукерок з жувальним ефектом, що включає приготування помадної маси, змішування маси з рецептурними компонентами, формування виробів, охолодження та пакування, який **відрізняється** тим, що до помадної маси додають попередньо підготовлену желатинову масу в кількості 5-30 % помадної маси при співвідношенні желатин: вода = 1:(0,5-5).

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва цукерок.

Відомий спосіб виробництва цукерок, який складається зі стадії приготування та уварювання цукрово-патокового сиропу, отримання цукрової помади, шляхом збивання та одночасного охолодження цукрово-патокового сиропу, приготування цукеркової маси, формування, охолодження та пакування виробів [Держхарчопром України, ЗАТ "Укркондитер" технологічні інструкції по підготовці сировини та напівфабрикатів до виробництва, по виробництву цукерок, ірису та шоколаду. - Київ, 1997 р. - с. 27-40].

Недоліком цього способу є те, що цукерки виготовленні за цим способом швидко втрачають свої якісні показники, бо відбувається інтенсивне виділення вологи з корпусів цукерок, що призводить до погіршення структури виробів. Такі цукерки мають невеликий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено завдання створення способу виробництва цукерок з жувальним ефектом, які формуються методом відливання цукеркової маси в крохмальні форми, за рахунок внесення гідроколоїду тваринного походження желатину, у вигляді желатинової маси.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва цукерок з жувальним ефектом складається з приготування помадної маси, змішування її з рецептурними компонентами, формування виробів, охолодження та пакування. Згідно корисної моделі, до помадної маси додається попередньо підготовлена желатинова маса, в кількості 5-30% до помадної маси, при співвідношенні

желатин: вода = 1: (0,5-5).

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

При додаванні до помадної маси желатинової маси, перша набуває структури з жувальним ефектом, а також втрата вологи корпусами цукерок сповільнюється, за рахунок чого збільшується термін збереження якості готових виробів. Внесення желатину у вигляді желатинової маси, яка представляє собою набряклий та розплавлений желатин у воді при співвідношенні компонентів желатин: вода = 1: ( 0,5-5,0), дозволяє формувати вироби шляхом відливання у крохмальні форми.

При дозуванні желатинової маси в кількості меншій 5% до помадної маси, в якій на 1 частину желатину приходить менше 0,5 частини води (табл., приклад 1) структура цукерок не набуває жувального ефекту і в таких цукерках спостерігається швидка втрата вологи, що призводить до погіршення якості цукерок.

При дозуванні желатинової маси до помадної маси в кількості 5-30%, в якій на 1 частину желатину приходить 0,5-5 частин води (табл., приклади 2, 3, 4) спостерігається утворення такої структури цукерок, яка надає їм жувального ефекту і дозволяє формувати вироби методом відливання цукеркової маси в крохмальні форми та зберігати початкову якість цукерок протягом гарантійного терміну зберігання і більше.

При дозуванні желатинової маси більше 30% до помадної маси, в якій на 1 частину желатину приходить більше 5 частин води (табл., приклад 5) призводить до утворення цукерок з дуже жорст-

(19) UA (11) 13348 (13) U

кою структурою, що погіршує якість цукерок в цілому та унеможливорює формувати їх методом відливання у крохмальні форми.

Результати дослідів по встановленню раціонального дозування желатинової маси до помадної маси, та співвідношення компонентів желатинової маси представлені в таблиці.

Спосіб здійснюється наступним чином. Готується помадна маса традиційним шляхом; готується желатинова маса з желатину та води при співвідношенні компонентів желатин: вода = 1: (0,5-5,0). Ця желатинова маса розтоплюється і

додається в кількості 5-30% маси до помадної маси, додається решта рецептурних компонентів, все перемішується і цукеркова маса направляється на формування шляхом відливання у крохмальні форми. Після формування готові цукерки направляються на охолодження та пакування.

Даний спосіб виробництва цукерок дає можливість одержувати цукерки подовженого терміну зберігання з жувальним ефектом та покращеною якістю, за рахунок внесення гідроколоїду тваринного походження желатину, у вигляді желатинової маси.

Таблиця

Приклад	Дозування желатинової маси, % до помадної маси	Кількість частин води на 1 частину желатину	Висновки
1	3	0,3	Структура цукерок не має жувального ефекту, видалення вологи з цукерок відбувається інтенсивно, що погіршує якість виробів в цілому
2	5	0,5	Структура виробів має жувальний ефект, в'язкість цукеркової маси дозволяє формувати вироби методом відливання
3	15	2,5	Структура виробів має жувальний ефект, в'язкість цукеркової маси дозволяє формувати вироби методом відливання
4	30	5,0	Структура виробів має жувальний ефект, в'язкість цукеркової маси дозволяє формувати вироби методом відливання
5	35	5,5	Цукеркова маса набуває жорсткої структури, ускладнюється процес формування цукерок шляхом відливання