

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме кондитерської галузі і може бути використаний при виробництві глазурованих кондитерських виробів.

Відомі шоколадні глазурі для кондитерських виробів, одним із складових компонентів яких є жир. Із них найбільш близькою до заявленої по сукупності ознак є шоколадна глазур [1] для кондитерських виробів, яка містить какао-масло, какао терте, жир Глазурин, соєвий фосфатидний концентрат, есенцію ванільну, цукрову пудру при такому співвідношенні, мас. %:

<b>Какао терте</b>	<b>36,3 – 37,2</b>
<b>Какао-масло</b>	<b>4,5–9,9</b>
<b>Жир Глазурин</b>	<b>6,0–8,0</b>
<b>Соєвий фосфатидний концентрат</b>	<b>0,4–0,42</b>
<b>Есенція ванільна</b>	<b>0,1–0,11</b>
<b>Цукрова пудра</b>	<b>Решта.</b>

Основним недоліком цієї шоколадної глазурі є великі її витрати в процесі глазурювання кондитерських виробів, за рахунок високої в'язкості рівної 9,6 - 11,8Па · с, що викликає утворення грубого шару глазурі на корпусах кондитерських виробів. Так співвідношення глазурі до корпусів кондитерських виробів складає відповідно 25% і 75%.

Крім того, відома шоколадна глазур погано засвоюється організмом людини за високої температури плавлення 37 - 37,6°C, обумовленої наявністю жиру Глазурина.

Слід також відмітити, що в даній шоколадній глазурі проглядається різниця жирокислотного складу жиру Глазурина і какао-масла, а це приводить до роздільного плавлення і затвердіння кожної із них в процесі виготовлення, негативно впливаючи на смакові якості.

В основу винаходу поставлено завдання удосконалити шоколадну глазур для кондитерських виробів шляхом зміни її структури та співвідношення компонентів в якій досягається зменшення в'язкості, що приводить до зменшення витрат шоколадної глазурі під час глазурювання кондитерських виробів.

Поставлене завдання вирішується тим, що в шоколадній глазурі для кондитерських виробів, яка містить цукрову пудру, какао-масло, соєвий фосфатидний концентрат, есенцію ванільну і какао терте, згідно винаходу вказані компоненти вона містить в наступному співвідношенні, мас. %:

<b>Цукрова пудра</b>	<b>25,0–36,6</b>
<b>Какао-масло</b>	<b>20,5–21,6</b>
<b>Соєвий фосфатидний концентрат</b>	<b>0,4–0,42</b>
<b>Есенція ванільна</b>	<b>0,1–0,11</b>
<b>Какао терте</b>	<b>Решта.</b>

Запропонована шоколадна глазур для кондитерських виробів має в'язкість рівну 4,3 - 4,5Па · с, що дозволило зменшити її витрати під час глазурювання кондитерських виробів у два рази. Шоколадна глазур дала можливість виготовляти кондитерські вироби в яких співвідношення глазурі до корпусу кондитерських виробів становить від 12 до 88% - 10 до 90%. Крім того, вона має кращі споживчі якості за рахунок зниження температури плавлення до 29 - 32°C.

Крім того, за рахунок структури і співвідношення компонентів знижено температуру

плавлення і досягнуто ефективну в'язкість, яка дозволяє значно знизити витрати її при глазурюванні.

Приклад 1. В змішувач (модель Р-5, Італія) з елементами нагріву послідовно завантажують 170кг цукрової пудри, 232кг какао тертого і перемішують на протязі 10 - 15хв при температурі 40 - 50°C до досягнення пластичної маси. Після чого отриману масу дроблять на п'ятивалковому млині до стадії подрібненості рівній 90% по Реутову. Провальцовану шоколадну масу вивантажують в коншмашину і додають 50кг какао-масла, 2кг соєвого фосфатидного концентрату попередньо змішаного з 2кг какао-масла і коншування проводять на протязі 20 - 25хв, а потім до одержаної маси додають залишок рецептурної кількості какао-масла - 51кг, 0,55кг ванільної есенції і змішують на протязі 30 - 40хв. Далі готову шоколадну глазур перекачують у вихрові коншмашини, де на протязі 4 - 8 годин проводять коншування з наступним використанням шоколадної глазурі в процесі глазурювання кондитерських виробів. Процес проводять на одній із стаціонарних ліній кондитерської фірми "Світоч".

Отримана шоколадна глазур має наступний рецептурний склад, мас. %:

<b>Какао терте</b>	<b>46,4</b>
<b>Цукрова пудра</b>	<b>32,5</b>
<b>Какао-масло</b>	<b>20,6</b>

<b>Соєвий фосфатидний концентрат</b>	<b>0,4</b>
<b>Есенція ванільна</b>	<b>0,10</b>

Приклад 2. Здійснюється аналогічно прикладу 1 і відрізняється тільки рецептурним складом, мас. %:

<b>Какао терте</b>	<b>42,38</b>
<b>Цукрова пудра</b>	<b>36,6</b>
<b>Какао-масло</b>	<b>20,5</b>
<b>Соєвий фосфатидний концентрат</b>	<b>0,42</b>
<b>Есенція ванільна</b>	<b>0,1</b>

Приклад 3. Здійснюється аналогічно прикладу 1 і відрізняється тільки рецептурним складом, мас. %:

<b>Какао терте</b>	<b>44,9</b>
<b>Цукрова пудра</b>	<b>36,6</b>
<b>Какао-масло</b>	<b>18,02</b>
<b>Соєвий фосфатидний концентрат</b>	<b>0,39</b>
<b>Есенція ванільна</b>	<b>0,09</b>

Приклад 4. Здійснюється аналогічно прикладу 1 і відрізняється тільки рецептурним складом, мас. %:

<b>Какао терте</b>	<b>52,9</b>
<b>Цукрова пудра</b>	<b>25,0</b>
<b>Какао-масло</b>	<b>21,6</b>
<b>Соєвий фосфатидний концентрат</b>	<b>0,4</b>
<b>Есенція ванільна</b>	<b>0,1</b>

Приклад 5. Здійснюється аналогічно прикладу 1 і відрізняється тільки рецептурним складом, мас. %:



Какао терте	54,8
Цукрова пудра	23,03
Какао-масло	21,6
Соевий фосфатидний концентрат	0,45
Есенція ванільна	0,12

Приклад 6. Здійснюється аналогічно прикладу 1 і відрізняється тільки рецептурним складом, мас. %:

Какао терте	42,48
Цукрова пудра	39,0
Какао-масло	18,0
Соевий фосфатидний концентрат	0,42
Есенція ванільна	0,1

В таблиці приведені показники шоколадної глазури, одержані по пр. 1 - 6 і глазуризованих кондитерських виробів при використанні запропонованої глазури в порівнянні з прототипом.

Із даних таблиці видно, що шоколадна глазур і глазуризовані кондитерські вироби з використанням запропонованої шоколадної глазури згідно прикладів 1, 2, 4 мають ефективну в'язкість рівну 4,3 - 4,5 Па · с, яка дозволяє в умовах поточно-механізованого способу глазурування досягнути вищої якості покриття кондитерських виробів і зменшити витрати глазури. Так співвідношення глазури до корпусів кондитерських виробів відповідає, як 12% до 88%, або 10% до 90%.

Крім того, за рахунок виключення із складу жиру Глазурина знизилась температура плавлення до 29 - 32°C, що покращило споживчі якості.

Шоколадна глазур, приготовлена згідно прикладу 3 має велику в'язкість, що веде до витрат глазури.

Шоколадна глазур згідно прикладу 5 має низьку в'язкість рівну 3,5 Па · с, що знижує якість продукції за рахунок наявності просвічування стінок корпусів кондитерських виробів, а також малим терміном зберігання, та посивінням кондвиробів при зберіганні.

Шоколадна глазур приготовлена по прикладу 6 і глазуризовані нею кондитерські вироби відповідають вимогам ГОСТу 4570 - 73 "Конфети" по часу зберігання, але має великі витрати в процесі глазурування за рахунок високої в'язкості.

Таким чином, заявлена шоколадна глазур для кондитерських виробів, має кращі смакові властивості, краще засвоюється організмом людини при споживанні, а також менше витрачається в процесі глазурування кондитерських виробів.

Показник	Приклади				
	1	2	3	4	
Смак і запах	Характерний. Тонкий і ніжний				
Колір в розтопленому стані	Темно-коричневий				
в застиглому стані	Темно-коричневий				
Зовнішній вигляд	Відсутність посивіння				яв си
Масова доля сухих речовин, %	99,0	99,1	99,0	98,9	9
Температура плавлення, °C	29-32	29-32	29-32	29-32	2
Ефективна в'язкість, Па · с	4,3	4,5	6,0	4,4	
Час зберігання глазуризованих конфет, місяців	6	6	6	6	
Витрати шоколадної глазури в % відношенні до корпусів	10-12	10-12	18-20	10-12	