



УКРАЇНА

(19) UA (11) 1957 (13) U  
(51) 7 A23G3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ЦУКЕРКА

1

(21) 2003032250  
(22) 14 03 2003  
(24) 15 08 2003  
(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.  
(72) Ельдарханова Ірина Борисівна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдович, RU, Ельдарханов Тімур Аднанович, RU  
(73) Ельдарханова Ірина Борисівна, RU, Ельдарханов Аднан Саїдович, RU, Ельдарханов Тімур Аднанович, RU

2

(57) 1 Цукерка, яка містить корпус покритий глазур'ю, яка відрізняється тим, що корпусом є очищене ядро кедрових горіхів  
2 Цукерка по п. 1, яка відрізняється тим, що глазур є шоколадною  
3 Цукерка по п. 1, яка відрізняється тим, що глазур є цукровою  
4 Цукерка по п. 1, яка відрізняється тим, що глазур є медовою  
5 Цукерка по будь-якому з пп. 1-4, яка відрізняється тим, що глазур виконана багатощаровою

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме, до кондитерської її галузі, а саме, до конструкції кондитерського виробу, а саме цукерок.

При виготовленні кондитерських виробів важливим є асортимент продукції як такої, який би задовольняв різноманітним смакам широкого кола споживачів. Ще однією важливою вимогою є досягнення високої харчової цінності та органолептичних властивостей продукції, що виробляється.

Відома цукерка, яка містить формований корпус, покритий шоколадною глазур'ю (Geurts R, Belgium chocolates - Antwerp, Belgium Lannoo S A, 1990, р. 181).

В основу корисної моделі поставлена задача розробити таку цукерку, в якій її нове конструктивне виконання і використання ядра кедрового горіха як корпусу цукерки дозволило б одночасно підвищити механічну міцність виробу та досягти високих бар'єрних властивостей, а також забезпечити високі органолептичні показники цукерок.

Поставлена задача вирішується тим, що цукерка містить очищене ядро кедрових горіхів як корпус, покритий глазур'ю.

Суттєвою відмінною цукерки згідно з представленою корисною моделлю є використання як корпусу цукерки ядра кедрових горіхів. Кедрові горіхи використовуються в очищеному від оболонок виді, їх ядра містять велику кількість жиру, мають солодкуватий смак та специфічний аромат. Найбільш прийнятним є використання кедрових горіхів, вирощених на Далекому Сході Росії.

Покриття корпусу глазур'ю дозволяє забезпечити збереження цукерок від впливу зовнішнього середовища та підвищення харчової цінності та смакових достоїнств виробів.

Для глазурювання корпусу цукерок може бути використана шоколадна, помадна, карамельна, медова глазур.

Шоколадна глазур являє собою шоколадну масу вологістю 0,5-1,0% з вмістом жиру 35-40%. Основу шоколадної глазури складають ганські какао-боби з характерним яскраво вираженим пркуватим смаком. Вони містять 56% какао-масла. Для одержання високоякісної шоколадної маси какао-боби змішують з тертим какао, цукром та іншими компонентами. Для того, щоб шоколадна глазур мала ніжний смак передбачено максимальне подрібнення какао-маси і виключення з її складу еквівалентів або замінників какао-масла. Шоколадна глазур має при певних умовах добру текучість, що дозволяє покрити корпус рівномірним цільним шаром. Після застигання шоколадної глазури відбувається міцне скріплення між покриттям і корпусом, що дозволяє підвищити механічну міцність виробів, підвищити термін зберігання виробів, оскільки зберігає їх від висихання та інших змін, що пов'язані з втратою або поглинанням вологи.

Технічним результатом корисної моделі є розширення асортименту цукерок та створення кондитерського виробу зі специфічними органолептичними властивостями.

(19) UA (11) 1957 (13) U

Технічний результат досягається тим, що в цукерці, яка містить корпус, покритий глазур'ю, згідно корисній моделі, корпус являє собою очищене ядро кедрового горіха

Найбільш прийнятною є цукерка, покрита глазур'ю багат шарове

На кресленні (див. фіг.) показана цукерка, що заявляється, її загальний вид

Цукерка містить як корпус ядро кедрового горіха 1, покритий глазур'ю 2

Цукерки виготовляють шляхом очистки та глазурювання горіхів кедрових. Глазур може бути виготовлена багат шаровою та бути, наприклад, шоколадною, цукровою, медовою і т.д., або їх поєднанням як шарів в будь-якій послідовності

Приклади виконання

Приклад 1

Цукерку за даною корисною моделлю виготовляють нанесенням шару-покрива на корпус. Корпусом є очищене ядро кедрового горіха. Шаром-покривом є шоколадна глазур, яка швидко застигає при нанесенні на корпус у вигляді мікрошару та не відшаровується від корпусу, що дозволяє лише відтинити, а не заглушити горіховий смак. Шар-

покрив та корпус в процесі застигання шоколадної глазури міцно скріплюються, при цьому підвищується механічна міцність виробів та досягаються високі бар'єрні властивості (волого- та газонепроникність) виробу, а також високі органолептичні показники цукерок

Приклад 2

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що як покрив використовують карамельну глазур

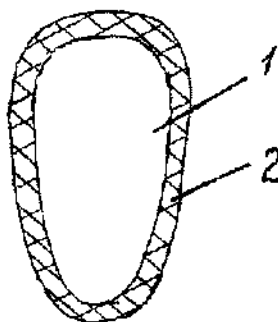
Приклад 3

Цукерку виробляють аналогічно прикладу 1, за винятком того, що як покрив використовують медову глазур

Приклад 4

Цукерку виготовляють багат шаровою з шарів з різних мас. Формувати таким чином маси можливо лише такі, що мають високі тіксотропні властивості і здатні після механічного руйнування протягом деякого часу відновлювати свою структуру (помадні, лікерні, карамельні, медові, шоколадні)

Структури, що утворюють при виготовленні таких цукерок, мають достатню механічну міцність, а цукерки - високі органолептичні показники



Фіг.